

Ya no se admite Adobe Flash Player

LA GUERRA PERUANA CONTRA EL PISCO CHILENO, PARTE I: ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE DE LA PRODUCCIÓN COLONIAL DEL PISCO EN CHILE, DURANTE LOS SIGLOS XV A XVIII

-Ampliado y actualizado el 28 de julio de 2006-

A UNA CONTIENDA COMERCIAL CORRIENTE SE LE HA TRATADO DE DAR EN EL PERÚ, CON EL TIEMPO, SORPRENDENTES ALCANCES DE CONTROVERSIA INTERNACIONAL QUE COMPROMETE A UNO DE LOS LICORES ESPIRITUOSOS MÁS APETECIDOS EN LOS MERCADOS DE ESTAS LATITUDES: EL PISCO. EN EL ÚLTIMO TIEMPO, UNA AGRESIVA CAMPAÑA PERUANA CONTRA EL PISCO CHILENO HA CONFIRMADO EL FUERTE Y APASIONADO CARÁCTER NACIONALISTA QUE LIMA LE HA QUERIDO IMPRIMIR AL LITIGIO. SIN EMBARGO, LA TEORÍA PERUANA DE QUE EL PISCO ES EXCLUSIVAMENTE SUYO Y QUE LOS DERECHOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN NO LE ASISTEN A CHILE, SE ESTRELLA CON UNA GRAN CANTIDAD DE HECHOS Y REGISTROS HISTÓRICOS QUE REMONTAN LA PRESENCIA DE LOS AGUARDIENTES DE COQUIMBO Y HUASCO A LOS TIEMPOS COLONIALES, DE LOS AQUÍ HAREMOS CAUDAL

****

Presentación: ¿De qué se trata este artículo? ¿Por qué defender el pisco?

El pisco es un aguardiente de moscato de gran calidad, parecida al *brandy* y a la *grappa* itálica según algunos. A pesar de que su origen está asociado a la producción de aguardientes existente en Chile y Perú desde tiempos coloniales, el país incásico ha ofrecido períodos de interés en acaparar la producción exclusiva del producto, como viene sucediendo aproximadamente desde fines de los años noventa, a consecuencia de las fuertes ambiciones comerciales peruanas que veían con resquemor el éxito potencial de las exportaciones chilenas en mercados extranjero, considerando la visión competitiva que el Perú tiene

permanentemente hacia su relación con Chile, especialmente en el área comercial.

Es así como el Perú ha decidido reabrir la controversia en torno al pisco y de varios otros de los denominados "productos banderas", envolviéndolos también con su estandarte a pesar de que muchos de ellos permanecían compartidos desde hacía siglos con Chile -producto de un pasado común que, guste o no, tuvieron ambos países-, como las lúcumas, las papas, los camélidos y ciertos platos típicos con productos marinos.

Esta necesidad del Perú de dificultar el posicionamiento internacional de ciertos productos de su competencia chilena, con el pisco a la cabeza y seguido de otros varios, a través de discusiones bizantinas y tinturas patrioteras, deriva en realidad de su incapacidad de enfrentar a Chile con una carrera comercial en igualdad de condiciones o con verdaderas expectativas de éxito, pues el Perú se encuentra desde hace años en un grave subdesarrollo de terrenos y de actividades agropecuarias, en un precario nivel de consumo interno, en un sistema tributario francamente abusivo para los productores, en una crisis de pirateo y falsificación de productos dentro de sus propios mercados y en una situación industrial crítica, que le impedirían establecer competencias en mercados internacionales mientras no resuelva tales retrasos.

En medio de este intento del Perú por crear un nuevo litigio con su vecino, nos surgió la idea de publicar algo para llenar el gran vacío de información que había sobre la parte chilena para la defensa del pisco. En nuestras investigaciones relativas a materias de derechos y acontecimientos históricos en las relaciones exteriores de Chile, realizadas frecuentemente sobre textos coloniales y documentación de origen indiano, habíamos tropezado con referencias que, efectivamente, demostraban como mínimo la existencia de un aguardiente de moscato altamente cotizado en tierras chilenas y que luego recibió la denominación de "pisco", las que nos motivaron a presentar una parte de estas evidencias en el presente texto, dado que -por esos mismos días- los publicistas peruanos se habían embarcado en una fuerte ofensiva comunicacional que pretendía negar, precisamente, la existencia de esos argumentos chilenos con los que nos habíamos encontrado con frecuencia.

Como nuestra Corporación de Defensa de la Soberanía se concentra en el estudio y la defensa del patrimonio territorial de Chile, decidimos abordar el tema pisquero, luego de algunas discusiones, considerando las siguientes características observables en el mismo y que se ajustan perfectamente a la temática de investigación de nuestra organización:

- El pisco posee un *territorio de límites propios* dentro del suelo nacional.
- Forma parte de una tradición y de un patrimonio chileno de larga data.
- Su existencia está respaldada por derechos históricos y jurídicos concretos.

- Tales derechos pretenden ser amenazados por un país extranjero.

De este modo, este artículo no debe ser entendido como una defensa de un supuesto "origen chileno" del pisco, sino del derecho histórico de Chile para producir este tipo de licor que, a fin de cuentas, es aquello que el Perú en realidad quiere impedir tras el debate de la "denominación de origen", según veremos. Los hechos nos demuestran incluso que el término "pisco" fue ocupado para definir comercialmente el producto y para integrarlo a las legislaciones de alcoholes primero en Chile antes que el Perú. No nos interesa ni nos corresponde enfrentar el tema, sin embargo, sobre la denominación de origen del pisco como tal pretendiendo adjudicar exclusividades (aun cuando tenemos la convicción de que esto también da la razón a Chile), sino demostrar que hay fundamentos históricos y jurídicos que favorecen a Chile en la producción del mismo destilado, los que demostrarían que, hasta cierto punto, no correspondía de parte de ambos países la instauración de normativas egoístas y autorreferentes sobre exclusividad del producto, en vista de que la historia y los hechos exponían otra cosa.

Cabe advertir que nosotros ni siquiera hemos asegurado ciegamente que el destilado de aguardiente de moscato hoy conocido como *pisco* haya comenzado a hacerse en Coquimbo antes que la provincia de Ica, contrariamente a las palabras que han puesto en nuestra boca algunos medios peruanos buscando arrastrarnos al descrédito. Es muy probable que, por la forma en que se dio la dispersión de la Conquista y la dirección en que corrió el poblamiento español de las América colonial, la producción de destilados haya comenzado en Perú antes que en Chile. La posibilidad no puede ser descartada, del mismo modo que la danza de la cueca como tal se cultivó y desarrolló -a partir de la genérica zamacueca- como baile nacional primero en Chile, entrando después al Perú con una versión que evolucionó hasta convertirse en su baile nacional de la "marinera", nombre que recibió oficialmente después de la Guerra del Pacífico para honrar al Almirante Grau y para extirpar la referencia relativa al enemigo "chileno" en el baile. A pesar de ello, nadie osaría exigirle al Perú "devolver" a Chile la otrora llamada "cueca chilena", usando los mismos pretendidos cargos de "usurpación" o "robo cultural" que, sin embargo, se le imputan desde el Perú a los pisqueros chilenos. Recurrimos a esta analogía para demostrar lo burda y poco científicas de aquellas posiciones que buscan construir mitos de exclusividades a partir de visiones relativas y tendenciosas de los hechos históricos, curiosamente sostenidas por personas de preferencia sólo parcialmente relacionadas con la investigación histórica o en forma más bien derivativa.

Si de entrada nos fuese necesario presentar un resumen de las afirmaciones que serán vertidas al avanzar en el presente texto y de las que haremos caudal con referencias y citas históricas para demostrarlas, podríamos sintetizarlas de la siguiente manera:

1. Que existe en Chile y Perú un sabroso brebaje desde tiempos coloniales, muy cotizado por los españoles, elaborado con ciertos parámetros y procedimientos comunes -pero también algunas diferencias radicales- en base a la

destilación de uvas muy dulces, principalmente moscatos. Fue producido colonialmente en talleres artesanales de misioneros religiosos y hacendados establecidos en Nazca, Ica, Huasco y Coquimbo. Se recordará que en aquellos años existía un fuerte y fluido intercambio comercial entre Chile y Perú, además de que la Capitanía de Chile fue, por largos años, dependiente de la Audiencia de Lima en materias administrativas y perteneciente directamente al Virreinato del Perú.

2. Que este licor era comercializado principalmente en el puerto de Pisco, en el caso peruano, donde existía toda una industria de producción de botijas de cerámica para el envasado de los aguardientes y vinos de casi todo este lado de la región continental y que representaron uno de los negocios más rentables de la colonia española, al punto de poner el aprietos al comercio de licores de la península. Todos estos alcoholes envasados en el puerto de Pisco -sean provenientes de territorios chilenos o peruanos (o desde otro punto de vista, todos peruanos, pues Chile pertenecía entonces al Perú)- eran llamados *"botijas pisqueras" "pisquitos" o "pisquillos"* por el envase en que partían al comercio. Ese podría ser el principal origen de la denominación del licor, pues en Pisco, irónicamente, no se producían piscos, sino que allí se envasaban y vendían.

3. Que Chile se separó del Virreinato del Perú en 1778 por órdenes reales, y alzó sus gritos de independencia en 1810. Entre 1820 y 1821, Lord Cochrane, San Martín, O'Higgins y la Escuadra chilena inician con éxito la liberación del Perú. A pesar de que las relaciones políticas coloniales culminaron entre las dos nuevas repúblicas durante este período, ambas continuaban produciendo aguardientes de pisco, principalmente para consumos internos, manteniendo la denominación centenaria para el brebaje sin mayores controversias.

4. Que, tras una seguidilla de fuertes disputas comerciales y de actos hostiles entre las economías de ambos países, Perú ideó a principios del siglo XX, la forma de arrebatarle la producción de pisco a Chile, escudándose en que el nombre del producto estaba asociado a un puerto de su soberanía y a pesar de que, como hemos dicho, el origen del brebaje no se encontraba directamente en dicho lugar. La intención monopólica peruana era más bien simbólica, pues la exportación de piscos de ambos países era, para entonces, mínima e irrelevante, pero pretendía lesionar a una actividad pisquera que, a diferencia del Perú donde seguía siendo familiar y artesanal, en Chile había pasado ya a su etapa industrial hacia 1875 y luego al surgimiento de las cooperativas a partir de 1931.

5. Que en 1936, un decreto frenó los eventuales intereses monopolistas peruanos rebautizando un pueblo de la región cuna del pisco chileno en Coquimbo, con el nombre de Pisco Elqui, lo que permitió a Chile establecer su propia denominación de origen independientemente de la alegada por los peruanos. Actualmente, los publicistas peruanos

protestan alegando ilegitimidad del cambio de nombre para establecer dicha denominación de origen y una "usurpación", pero omitiendo, por supuesto, que en su caso tampoco correspondería aplicarla, pues el puerto de Pisco no señala el origen propiamente tal del producto, sino la popularización comercial de su nombre.

6. Que para entonces, y hasta aparecidas las legislaciones que definieron el producto en Perú durante los años sesenta, ni siquiera los peruanos tenían clara la denominación de origen para el "pisco", que había sido llamado indistintamente también *aguardiente de Ica*, *licor de Nazca* y *aguardiente peruano*, permaneciendo hasta 1940 el destilado de caña dentro de la denominación pisquera a pesar de que el licor solamente puede ser realizado con uvas específicas.

Pasiones a parte, nuestra investigación nos ha permitido confirmar que el pisco representa una de las tradiciones culturales más hermosas de esta región continental, sea en Chile o Perú, sin mezquindades de nuestra parte. El paso del tiempo, la profundización en el tema y la búsqueda de mayores referencias sobre los antecedentes históricos del debate, nos han dado pruebas, por sobre todo, de la riqueza de esta actividad en ambos países. Esperamos cumplir sinceramente con el respeto al sentido cultural de la actividad pisquera, en las líneas que siguen a continuación.

Nacimiento de la producción colonial de vinos y aguardientes en la región

En esencia, el pisco no es un invento chileno ni peruano, sino español. Fueron los conquistadores los que introdujeron las vides y los procesos de destilación en el continente, y la producción aguardentera tuvo particular relación con las órdenes de religiosos como los franciscanos, mercedarios y los jesuitas, asiduos al cultivo de vides y la producción de vinos para sus necesidades eucarísticas.

Los españoles habían cultivado vides traídas desde la Península, produciendo vinos en la hacienda "Marcahuasi" del Cuzco desde muy temprano, en el siglo XVI. De hecho, hacia 1524, Hernán Cortés ordenó plantar vides en número de *"mil sarmientos por cada cien indios muertos"*. Puede que la cifra sea una exageración, pero no la cruel frialdad con que fue emitida.

La noticia del éxito de estos cultivos estimuló la producción de los denominados *brebajes de la alegría* por la región (hoy les llamaríamos *licores espirituosos*), y proliferaron muchos émulos donde quiera que crecieron las vides. El vino era, como sabemos, uno de los productos más apetecidos por expedicionarios y guerreros hispanos, venidos a la aventura de la conquista de Indias. La falta de una porra de licor o vino, a veces, era más lamentada que la falta de agua en las expediciones. Su producción se extendió, así, por todos los rincones del continente donde fue posible establecerla por esos religiosos. Sin embargo, la calidad de estos vinos variaba frecuentemente, según el origen de las vides y las condiciones climáticas de los suelos. Los

hispanos tuvieron tiempo de aprender infinidad de técnicas y conocimientos útiles sobre la vinicultura en estas andadas por el nuevo continente.

En su "Histórica Relación del Reino de Chile" de 1646, el jesuita Alonso de Ovalle escribe:

> *"Por el fin del otoño se coge el aceite, y comienzan las vendimias, las cuales se hacen por el mes de Abril, Mayo y Junio, de que se hacen generosos vinos muy celebrados de los autores, y en tanta abundancia que podemos decir... y de más estimados moscateles, he visto algunos que al parecer son como el agua, tan claros y cristalinos como ella, pero el efecto es muy diferente en el estómago, porque lo calientan como si fuera aguardiente".*

Aunque para los siglos XVI y XVII el comercio de alcoholes chilenos aún estaba en pañales, ya existen registros de grandes envíos de vino al Perú. En su "Historia de Valparaíso" de 1886, Benjamín Vicuña Mackenna escribe sobre este período:

> *"El único retorno de la colonia consistía en menestras de las chácaras y huertos del Mapocho, porque el gran cultivo y sus sobrantes no existía todavía como ramo de comercio entre nosotros, en algunas tablas del Sur que se enviaban a Lima y especialmente en* cancos o botijas *de vino".*

El mismo autor recuerda que cuando el corsario inglés Sir Francis Drake pasó por Valparaíso en diciembre de 1578, saqueó los galpones del puerto y se llevó todas *"las botijas que de generoso mosto existían en una o dos bodegas"*, llegando a dos mil unidades. Este cargamento iba destinado originalmente a la villa de Potosí, en Alto Perú, a través del puerto de Arica, reforzando nuestra convicción de la importancia de los alcoholes chilenos que entraban por puertos peruanos. Póngase mucha atención, además, a la existencia de estas botijas o envases cerámicos para licores en Chile, pues su presencia en el comercio de alcoholes chilenos en territorio peruano jugará un importante papel en el origen de la denominación del *pisco*.

Poco a poco, la producción e intercambio de vinos coloniales llegó a tal cantidad que la Corona Española intentó ponerle trabas al comercio de alcoholes procedentes de América. Algunas restricciones al vino fueron establecidas por Real Cédula de 1595, pero los productores de las colonias se las ingeniaron para evadirlas.

Temerosos de que las exportaciones comenzaran a llegar masivamente a España, productores y comerciantes de ese país lograron que Felipe II promulgara esta prohibición para comerciar con vinos de América, la que fue reiterada por varios de sus sucesores, como Felipe III (hacia 1614 y de nuevo hacia 1620) y Felipe IV (hacia 1628). Esta prohibición fue fundamental para que los productores de vinos en Indias decidieran reorientar sus negocios hacia la destilación y, aunque no se logró terminar con el rentable negocio de viñateros y contrabandistas, la producción del vino en las regiones descritas comenzó a ser utilizada para la

destilación abundante de aguardientes, encontrando en Chile y Perú gran parte de su producción total. Fue la forma de poder seguir explotando para el consumo y el comercio los viñedos existentes.

Uno de estos aguardientes, quizá el más apetecido, fue el destilado de mostos que se producían masivamente en haciendas del entonces Virreinato del Perú, como Ica y en Coquimbo. En términos estrictos, se trataba de un licor derivado de uvas dulces como las de tipo moscato, pero ciertas condiciones de sabor relacionadas con la influencia del suelo y el clima que retomaremos más abajo, lo hacían distinto del aguardiente vulgar, por lo general más ácido y de sabor áspero.

En Coquimbo, del Reino de Chile bajo administración virreinal, también habían campos de vides generosas y de larga data, por lo que el fenómeno del cultivo y la destilación se repitió, a pesar a toda la necesidad de parte de algunos autores peruanos por negar esta situación. El famoso naturalista francés Claudio Gay escribió en su "Historia Física y Política de Chile" (1858), en el tomo 1º de su parte dedicada a la "Agricultura":

> *"Gracias a las atenciones que Valdivia prestaba a los recién venidos, y gracias a las nuevas tierras conquistadas en la expedición del Capitán de Marina don Juan Bautista Pastene, la colonia* (chilena) *hacía de día en día más progresos y no necesitaba sino de algunos años de paz para llegar relativamente a un alto grado de prosperidad. Todos los productos de Europa le llegaban por la vía de Lima, y prosperaban admirablemente, y se multiplicaban con tal abundancia y tal rapidez que ya en 1551 se cultivaba la viña no solamente en los alrededores de Santiago, sino también en La Serena, y los habitantes comenzaban en 1553 a hacer un poco de vino para gran consuelo de estos piadosos aventureros... La horticultura comenzaba también a desarrollarse; cambios recíprocos se hacían entre Chile y el Perú, y con tal interés que Valdivia, al tiempo de embarcarse para Lima en La Serena, hizo arrojar al mar cierto número de plantas vivas temiendo exigiesen un gran consumo de aguas durante la travesía."*

Es necesario tomar nota, además, de que en la zona de Coquimbo había abundante cobre campanil justificando gran parte del comercio con el Perú, metal con el que los españoles fabricaron sus primeros alambiques de destilación de las uvas de la región, ya que los vinos altamente dulces de la zona, en general, no son de larga duración y resultaba más conveniente convertirlos en aguardiente. No está demás recordar la influencia árabe que subyace en la tecnología de las destilaciones de alcoholes, siendo el alambique mismo una invención que los españoles tomaron de esos pueblos.

La presencia de una contundente y rentable actividad de destilaciones en Chile está corroborada, entre otras fuentes coloniales, por el "Compendio de Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile" (originalmente, la *"Saggio sulla Storia*

Naturale del Chili") del Abate Juan Ignacio Molina, que dice hacia 1782:

> *"Yo no puedo saber las cantidades de cobre que se sacan anualmente de las minas Chilenas, pero deben ser muy considerables, reflexionando que todos los años salen cargados desde esos puertos para los de España cinco o seis bajeles... y que el mismo Reino de Chile hace un consumo excesivo en los usos domésticos, en los alambiques, en vasijas para el vino y el aguardiente, en la fundición de la artillería de sus presidios y de los del Perú, y en la de las campanas de los dos Reinos".*

Las primeras parras introducidas en el territorio chileno y, especialmente, en Coquimbo, ya eran sumamente dulces y más bien inapropiadas para la producción de los vinos de mesa tradicionales, pero óptimas para el aguardiente.

Factores geográficos naturales que influyeron en los centros productivos

También debe tenerse en consideración la influencia de elementos geográficos locales y hemisféricos que, provenientes de la voluntad de la Madre Naturaleza, beneficiaron o perjudicaron la producción de alcoholes en América, con fuerzas ambientales que operan aún en nuestros días sobre la calidad de la producción vitivinícola internacional.

Por razones geológicas y climáticas de escala planetaria, en la línea de los dos trópicos que circundan el globo existen desiertos por casi toda su extensión: el de Arizona, los despoblados de México, el Sahara y el Gobi al Norte por el Trópico de Cáncer; y el Kalahari, el Sur de Madagascar, el Gran Victoria australiano y el Gran Chaco al Sur por el Trópico de Capricornio.

En el caso de la región americana del Pacífico, el paso del trópico (a la altura de Mejillones y del Salar de Atacama) está marcado por el sistema de desiertos que, hacia el Sur, se extiende con Atacama y el sistema sub-atacameño de la Cuarta Región y, hacia el Norte, con Tarapacá y el Sur del Perú. Son zonas que, afectadas profundamente por la corriente de Humboldt, varían entre el clima desértico y las estepas, sin embargo con algunas áreas bien irrigadas gracias a los sistemas hídricos que nacen en las faldas de los Andes y descienden hacia las costas.

En esta situación, las condiciones del terreno y del medioambiente permitieron que los cultivos de vides dulces en las zonas aludidas fuesen especialmente apetecidas para la producción de vinos coloniales de generoso sabor en las haciendas de Ica, en Perú, y de Coquimbo, en Chile, pues concentraban notablemente el dulzor y la esencia del sabor de la fruta. Ambos puntos geográficos, además, están a casi la misma distancia del Trópico, hacia el Norte y hacia el Sur del mismo, respectivamente.

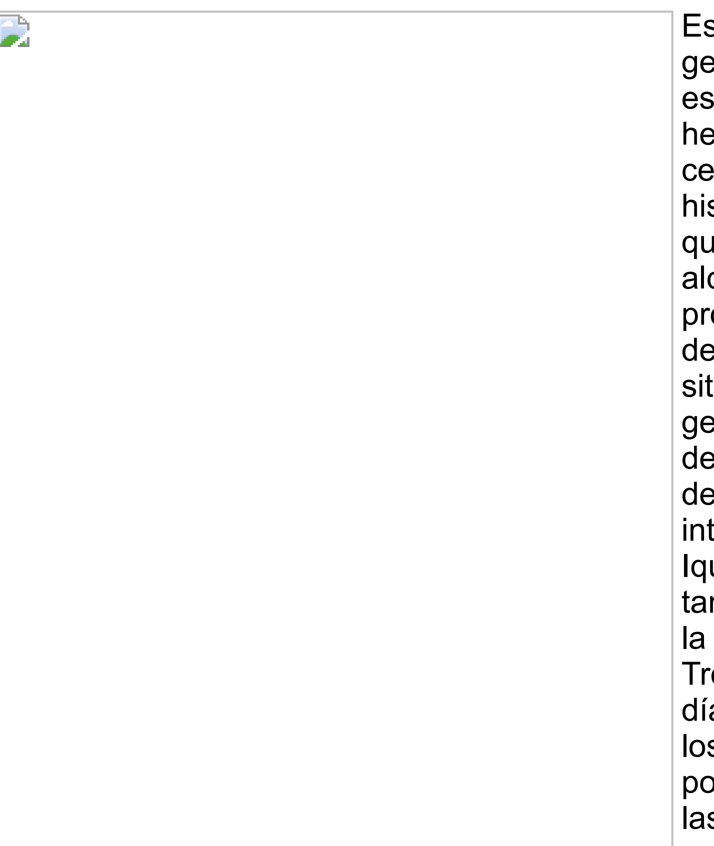
Sin embargo, hay un detalle crucial en favor de la calidad de los mostos chilenos y de sus productos derivados: que por esas mismas condiciones climáticas, la mayoría de los grandes centros

de producción vitivinícola de reconocimiento internacional se encuentran en sólo dos sectores del globo. A saber:

1. La periferia Norte de la banda desértica del Trópico de Cáncer (Estados Unidos, Portugal, España, Francia, Alemania, Inglaterra, Italia, Europa Oriental, Medio Oriente y Norte de África).

2. La periferia Sur para el caso del cinturón árido del Trópico de Capricornio (Chile, Argentina, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelandia).

Vemos que la producción chilena queda justo dentro de esta concentración de los centros de calidad, con sus grandes valles productores al Sur del trópico. En cambio el Perú (Ica, Nazca, Cuzco), se encuentra al Norte de este límite, fuera del área privilegiada.



Este patrón geográfico es tan estricto que, de hecho, el único centro vitivinícola histórico de Chile que no pudo alcanzar la prosperidad y se desplomó, era el situado en la generosa zona del oasis agrícola de Pica, al interior de Iquique y, por lo tanto, al Norte de la Línea del Trópico. Hoy en día, sin embargo, los habitantes del poblado utilizan las instalaciones antes destinadas al vino para la producción abundante de exquisitas chichas dulces de uva, preparadas también con mezclas de las ricas frutas cuya suculencia y sabor únicos caracterizan la zona.

En el caso concreto de la región chilena de Coquimbo, un clima de condiciones como las descritas tiene la particularidad de permitir la producción de vides muy concentradas en sabor y dulzor, pues la sequedad ambiental y la irrigación del suelo hacen que la planta concentre sus fuerzas en la producción de las frutas donde se encuentra su descendencia, "engañada" por la posibilidad de morir próximamente, castigada por el clima.

La pureza armosférica y la influencia de los factores ambientales que son propios de la zona pisquera chilena, parecen intervenir también en la concentración de taninos de sus uvas, multiplicando las bondades del territorio para la industria vitivinicultora. Súmese

a ello la curiosa y bendita marginación de Chile a la influencia de plagas destructoras de cultivos, como la *filoxera*, por razones que aún no son del todo bien comprendidas.

Los destilados de Ica y Nazca, cuyo puerto más cercano era Pisco, eran realizados inicialmente con uvas negras corrientes. La adaptación de una variedad de uva blanca al terreno local dio origen a la denominación *"aguardiente de Quebranta"* para definir el producto, contrariamente a lo que en la actualidad alega el mito peruano sobre un uso ancestral del concepto de *"aguardiente de Pisco"* para definir el producto. Veremos después que el mismo licor recibió varios otros nombres a lo largo de su historia.

Los trabajados en estas grandes haciendas peruanas eran hechos por esclavos negros al servicio de los religiosos. Tras la prohibición, sus productores destinaron la mayor parte de sus uvas a la obtención de este brebaje, que no tardó en hacerse comercialmente más rentable incluso que el vino.

Todo indica, así, que no es para nada extraño o ajeno el proceso de destilación de aguardientes en tiempos coloniales muy tempranos dentro de estas regiones de Chile y Perú, de los surgiría la controvertida figura del "pisco".

Primeras referencias coloniales sobre el aguardiente pisquero de Chile

El fuerte de la posición de la industria pisquera chilena se basó casi desde el principio en la calidad de los vinos, hasta llegar a los niveles internacionalmente reconocidos de hoy en día. Efectivamente, las primeras referencias que se encuentran sobre Chile en materia de comercio de alcoholes, lo hacen invariablemente con relación al excelente vino que ya entonces producía el país.

Aunque el citado Abate Molina describe la existencia de viñedos naturales en Chile desde tiempos remotos, a la altura de Curicó y en valles despoblados (que le llevan a creer erradamente que la vid era autóctona de Chile), este dato es hoy inverificable, pudiendo corresponder más bien a uvas no vitivinícolas y hasta se ha especulado la posibilidad de que defecaciones de aves portando semillas desde otras latitudes hayan permitido la aparición de estas viñas, lo que anticipaba la excelencia del suelo chileno para tales cultivos. En Elqui, por ejemplo, se decía en antaño que las parras prácticamente crecían solas, a partir de unas pocas plantas.

Las crónicas oficiales indican que Juan Jufré de Loaysa y Montesa sería uno de los precursores en la elaboración de vinos en Chile, al recibir de Pedro de Valdivia las encomiendas de Macul y Nuñoa, en 1546. Dos años después, el sacerdote Francisco de Carabantes desembarcó en Concepción con el objeto de abastecer de vino las fiestas religiosas. Al poco tiempo, descubrió las bondades naturales del territorio para iniciar su propia producción del vino y la noticia del éxito de sus viñas de uva tipo *País Negra* viajó con la velocidad del rayo por todo el reino, encontrando imitadores por doquier. Aunque el investigador

francés Fernand Braudel indica que fue a partir de 1541 que la uva comenzó a crecer en abundancia en los solares y quintas de Santiago, un hito importante lo reviste la encomienda que Valdivia otorgara el 20 de diciembre de 1550 a Diego de Oro, en Concepción, fijándole un plazo de un año para plantar viñedos, con la advertencia de que, si no era cumplida la tarea, la concesión sería caducada.

Un dato que no ha sido considerado suficientemente, a nuestro juicio, es el que aporta Alonso de Ovalle en su obra "Relación del Reino de Chile y de las Misiones y Ministerios que Ejercita en él la Compañía de Jesús" de 1646, a la que ya nos hemos referido. Según asegura allí, los parrones de uvas como la moscatel ya existían en Santiago de Chile desde mucho antes que las introducciones de Juan Jufré, del padre Francisco de Carabantes o de Diego de Cáceres, considerados los tres "pioneros" de las vitivinicultura chilena. Este dato es muy, muy interesante, pero tampoco ha sido verificado.

La experiencia de los cultivos penquistas se repitió en el Norte Chico, donde también comenzó a ser comercializado un fermento de gran calidad tipo vino dulce, aunque sus propiedades gustativas lo hicieron inicialmente preferido más bien en celebraciones y fiestas que para el consumo doméstico diario. El Conquistador y Teniente de Gobernador Francisco de Aguirre, refundador de la ciudad de La Serena, se había valido de sus encomiendas de esta ciudad y de Copiapó para la creación de dos viñedos y la provisión de vinos en sociedad con el Capitán Pedro de Cisternas, inicialmente para servicios religiosos. Aguirre plantó las primeras vides de aquellos valles semiáridos, distribuidas en dos viñedos de La Serena, hacia 1548 ó 1549, permitiendo que la primera cepa producida en tierras chilenas fuese cosechada por el año 1550 (según Gay, en 1551). Cáceres, siendo encomendero de la región, aprovechó de contratar a una docena de indios diaguitas para que cuidaran sus viñedos.

En el negocio de las vides de este territorio le habrían seguido Juan Jufré de Loaysa y Montesa (yerno de Aguirre, y que después se trasladará a Santiago), Diego Sánchez de Morales, Juan de Cisternas y Luis Ternero (notario en el primer Cabildo de La Serena), extendiéndose la actividad por valles vecinos del Huasco, Copiapó, Limarí y Choapa. Aguirre también amplió sus viñedos hasta Huasco y Copiapó. El académico Cortés Olivares recuerda, por su parte, que en 1556, los ediles de ciudad de La Serena censaron todas las unidades agrarias de la zona, registrando dos grandes viñas, una de Aguirre y otra de Cisternas. Para el siglo XVI, los viñedos más extensos eran los de "Aguirre", "Bodega", "El Fuerte" y "Chamonate" de Copiapó.

Por entonces, la medida con que se contaban y comerciaban las unidades de vinos y de aguardientes era la arroba, concepto que reaparecerá varias veces más en todas las citas coloniales que haremos a lo largo de este trabajo. Cada arroba equivalía, aproximadamente, a 25 libras de líquido (cerca de 11,5 kilos, variable según el criterio usado). Como referencia, en 1557 la arroba de vino valía aproximadamente 21,4 tomines de oro, de manera que representaba un negocio definitivamente rentable, que explica el aumento de las viñas catastradas.

Así como la producción aguardentera del Perú no comenzó en Pisco, sino en Ica y Nazca, vemos también que la tradición de las viñas chilenas tampoco tuvo inicios tan al interior del valle del Elqui, como muchas veces se cree, sino más cerca de la ciudad de Coquimbo, hacia mediados del siglo XVI. Uno de los sacerdotes mercedarios de La Serena relacionados con aquellos cultivos, Juan Cidrón, fue enviado después a llenar una vacante en Santiago del Estero, Mendoza (a la sazón, poblado perteneciente a Chile) donde plantó las aparentemente primeras vides en ese poblado, en 1554. Hoy, Cidrón es considerado oficialmente el responsable de la introducción de la uva y del vino en el territorio argentino.

Dada la situación descrita, las prohibiciones del siglo XVII también afectaron la producción coquimbana de vinos, así que se debió recurrir al mismo truco de destilar para convertir la mayor parte de las bodegas en aguardiente comerciable. Debe advertirse que estas prohibiciones no fueron levantadas sino hasta 1678.

Para la producción del pisco chileno, el criterio de obtener un mosto o un vino es un paso fundamental en la elaboración de un buen destilado, a diferencia del proceso desarrollado en Perú, donde el pisco se obtiene de caldos de mostos jóvenes sin añejado. El vino que surge de los mostos chilenos también es comercializado hoy día en forma de dulce fermento de gran calidad, conocido como "pajarete" (nombre que viene de "pajar" y que fue popularizado por los españoles) y producido bajo el nombre de *Huancara* por la cooperativa CAPEL, en honor al pueblo homónimo del Valle de Elqui donde una congregación, hacia 1670, habría comerciado este vino dulce conocido entonces como *"mercedario"*, aprovechando las muy particulares características de la uva que crecía en la región: dulce, jugosa, de mucha pureza y buen tamaño.

Un ameno artículo del investigador costumbrista Oreste Plath perteneciente a una edición de 1956 de la revista "En Viaje", dice bajo un subtítulo "Vinos que prestigian a pueblos" que el pajarete está más asociado a la historia de Huasco. En efecto, en las inmediaciones de la actual ciudad de Vallenar los jesuitas produjeron pajarete en El Maitén, la Jarilla y especialmente en Horcón Quemado (actual San Félix), zona donde nacería uno de los piscos de buena calidad que lleva hasta hoy su nombre: "Horcón Quemado". Si bien la mayor parte de las uvas moscatel iban a parar en Huasco a la producción de pasas de alta calidad según lo comenta Gay, allí se iba a establecer don Jerónimo Ramos de la Torre, quien oficiaba como encomendero del Valle del Carmen, desde donde surgió el posterior nombre de otro conocido pisco: "Alto del Carmen", de la CAPEL. Ramos de la Torre tuvo su residencia en El Rosario, y desde allí produjo una gran cantidad de aguardiente y vino. Este lugar fue llamado *"el valle español"* por los muchos hispanos que hasta allí llegaron, algunos buscando protección de las comunidades indígenas locales, otros tentados con la explotación cuprífera que, como en Coquimbo, también se mezclaba con la producción de las viñas.

Pero las restricciones legales no eran las únicas amenazas para el comercio de licores. Las tropelías de piratas en Coquimbo casi destruyeron las reservas de la ciudad y la empobrecieron a tal

punto que, el 23 de noviembre de 1678, el Cabildo se vio en la obligación de fijar tarifas a los productos de primera necesidad y de mayor consumo en la golpeada población, entre los que figuran el vino y el aguardiente:

> *"Que se den seis panes de a libra a cada uno por un real; -el vino siendo bueno, menudeado a tres pesos y medio la arroba; -que se vendan los carneros a seis reales; (...) -el cuartillo de aguardiente, por cuatro reales; -cuatro reales, un cuartillo de miel de caña; -la libra de jabón por un real..."*

Los valores fijados perduraron por largo tiempo y es así como Domingo Amunátegui Solar recuerda que, el 17 de octubre de 1692, el Cabildo de La Serena había dispuesto:

> *"En caso de contravención, el alguacil mayor debía distribuir entre los pobres el pan que no tuviera el peso señalado".*
>
> *"De igual suerte, se le mandó que notificara a los vendedores de vino y aguardiente, la prohibición de hacerlo fuera de las pulperías, so pena de perder sus mercancías".*

Es así como las famosas incursiones corsarias que inspiraron estas medidas, también se han cruzado en más de una oportunidad con las historia del pisco chileno. En La Serena encontramos, por ejemplo, la historia mezclada con mito de uno o más legendarios sacerdotes (*Fray Gutiérre*, según una leyenda comercial) que supuestamente se unieron a las huestes que evitaban las tropelías de piratas en la ciudad y que habría sido famoso por repartir entre el ejército unas botellas de un extraño brebaje apodado *"Licor de los Campanarios"* cuya receta guardaba celosamente, pero que era considerado como un verdadero elíxir. Bien podría tratarse de destilados de aguardiente en que los religiosos remojaban algunos frutos secos descarozados propios de la zona, algo que se practica aún en localidades de Pisco Elqui y Ovalle. El pisco "Campanario", de la CONTROL, parece llevar originalmente su nombre por esta leyenda, y en la localidad de Pisco Elqui, donde se encuentra la antigua planta, se venden dos variedades del licor (damasco y guinda) como homenaje al brebaje original.

Aunque veremos que la industrialización del pisco en Chile no comienza sino hasta la aparición de algunos pioneros hacia la segunda mitad del siglo XIX, hay un caso notable que no nos permitiremos dejar en el tintero y que proviene de los Archivos del Cabildo de La Serena: El 31 de diciembre de 1697 fue distinguido el ciudadano serenense Pedro Cortés y Zabala como Marqués de Piedra Blanca de Huana, por Real Cédula de Carlos II, motivo de gran festejo en la ciudad. Cortés y Zabala era natural de La Serena, en cuya plaza tenía su residencia. Nacido en 1651, era bisnieto del Coronel Cortés de Monroy. Como el hombre más rico de la zona, tenía también una casa en Santiago. Poseedor, entre otros muchos bienes, de un huerto en Quilacán, había implementado allí un gran almacén con los productos de sus viñas de Huanillos y de otras chacras, haciéndole muy conocido en toda

la zona y constituyendo así uno de los precursores de lo que más tarde sería la industria agrícola local. Es notable el avance que experimentaba por entonces el comercio de productos derivados de la vid, según se puede deducir.

Por último, cabe recordar que el documento más antiguo encontrado en Chile en donde se registra el nombre de "pisco" para señalar directamente al licor de aguardiente coquimbano, corresponde a un registro testamentario del Elqui. En dicho documento, entre otras cosas, la persona fallecida deja entre sus bienes *"como seis botijas de pisco llenas"*. Este hallazgo ha sido dado a la luz, entre otros, por el investigador Fernando Moraga, de la Corporación Cultural de La Serena, y el investigador Hernán F. Cortés Olivares, de la Universidad de La Serena, quien lo comenta en su trabajo "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931" (Revista "Universum" Nº 20, 2004). Olivares considera que el nombre del pisco ya se usa para el aguardiente de Coquimbo a partir de 1732, época del documento.

Raúl Madariava Varela revela en "Presencia del vino en testamentos de indígenas" (Revista "Palimpsesto" Nº 6, 2005) que existe también un depósito y traspaso testamentario extendido en la localidad de El Tambo, en el Elqui, muy cerca de donde hoy se encuentra el embalse Puclaro, con fecha 5 de diciembre de 1748. En él, las hijas de Gregorio de Aquis, cacique del pueblo señalado, dictaron un testamento que aparece registrado en el protocolo notarial de La Serena, y en donde inventariaron sus bienes mencionado *"tres botijas de pisco"* incluyendo también *"una tinajilla de vino que tendrá seis o siete arrobas de vino al parecer"*.

Estas evidencias echan por tierra una de las principales columnas argumentales de la ofensiva peruana contra el pisco chileno, según la cual el producto habría sido introducido en Chile entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX.

Los alcoholes chilenos en los mercados coloniales peruanos



Como ni Coquimbo ni Huasco eran centros comerciales suficientemente grandes, parte importante de esta producción de aguardientes y vinos de todo Chile iba a parar al Callao y muy en especial a Pisco, para evadir las restricciones, convirtiéndose este puerto en el mercado natural de licor en la América colonial y administrativamente dominante, por la condición de Virreinato del Perú. Otra parte se vendía desde allí y desde otros puntos costeros hasta el Alto Perú, actual Bolivia. El caso es que en Chile comenzó a destacar el destilado de vino de uva moscato, posterior "pisco" chileno. Coincidía este período con la aparición de nuevas restricciones, esta vez contra la plantación de nuevos viñedos y obligando al pago de tributos entre quienes los poseyeran. Aún así, los criollos continuaron sembrando viñas.

Existen antecedentes muy tempranos sobre el flujo de comercio de alcoholes entre Coquimbo y los mercaderes peruanos, por mucho que esta afirmación pueda indignar a los propagandistas del pisco de ese país. Eduardo Cavieres Figueroa cuenta el caso de una compañía comercial que se formó en 1593 y que, tras ser

formalizada inmediatamente, compró 400 botijas de vino en La Serena y la totalidad de la producción anual de una viña en el valle del Huasco para venderla en Charcas e invertir las ganancias en Lima. El autor Marcello Carmagnani, en *"Les mécanismes de la vie èconomique dans une societé coloniale: Le Chili 1680-1930"* (París, 1973), describe el plan de esta misma sociedad comercial en los siguientes términos (citados por Cavieres):

> *"...anticipan una típica operación triangular, cuyo primer paso consiste en adquirir en Chile vino, cordobanes, sebo, pabilo e hilo zapatero para vender en Potosí - mercado principal- o Porco y Cochabamba - marcadamente secundarios- e invertir luego la plata en Lima para retornar con mercaderías a Chile y cambiarlas por oro y productos de la tierra, con los cuales vuelve a reiniciarse el circuito a Potosí".*

Vale recordar que los citados territorios de la Audiencia de Charcas (Potosí y Cochabamba), futura Bolivia, estaban bajo la administración virreinal de Lima. Esto obra en favor de la tesis chilena del origen del pisco, según la cual parte importante de la producción de Coquimbo llegaba de modo formal o informal (contrabando) a territorio charqueño por la vía de los puertos peruanos y especialmente Pisco, donde la fiscalización era infinitamente menor que en Callao y Lima, de modo que resultaría difícil encontrar una confirmación más explícita que ésta para tal hecho.

Cerca del año 1600, el héroe de la guerra de Arauco, Coronel Francisco Cortés de Monroy, inicia también un próspero negocio de venta de vinos aguardientes de Coquimbo en Perú. Curiosamente, el respetado y acaudalado señor poseía bodegas propias tanto en los puertos de La Serena como de Pisco en Perú, lo que demuestra que una parte de la producción elquina definitivamente iba a parar a esos mercados peruanos, aportando otro notable antecedente sobre la relación del nombre del pisco chileno con ese puerto peruano durante el período colonial. Cabe advertir que el impulso recibido por la actividad minera permitió que Cortés de Monroy y otros comerciantes, extendieran sus negocios en la costa Pacífica pasando por Cobija, Arica y el Callao.

La destrucción reiterada de los viñedos de Concepción por los alzamientos indígenas, y especialmente la gran pérdida de las sesenta mil parras de la hacienda "Catentoa" de Linares, en 1655, permitieron que la popularidad de los vinos de Coquimbo y luego Limarí (valle bendecido por el clima mediterráneo) aumentaran abasteciendo la demanda colonial, lo que estimuló la introducción de más y más cultivos hacia el interior del valle del Elqui. Tanto los vinos como los aguardientes de Concepción eran exportados también para Perú, pero con la destrucción de sus viñedos, rápidamente la producción de licores provenientes de Coquimbo logró reemplazar el nicho que los alcoholes sureños habían dejado abandonado en los mercados nacionales y externos, a precios muy convenientes. Esto se vería favorecido también con la apertura comercial con los buques franceses, a principios del siglo XVIII, estimulando más aún el intercambio con el Perú.

Como gran parte de esta producción destinada al Perú colonial entraba y se comerciaba por el puerto Pisco, como hemos dicho para evadir controles y fiscalizaciones, se hizo común que una parte del bodegaje de vinos y destilados de los valles coquimbanos chilenos fuese denominada *"aguardiente para Pisco"*, cuyo traslado demandaba la construcción de grandes tinajas o botijas de greda cubiertas de brea contra las filtraciones, que resistían los embates y la agitación de un viaje hasta Pisco, Callao o Guayaquil. Según palabras de 1716 del viajero francés Amadeo Frezier, esto se debía a que los chilenos *"como no saben barnizar botijas, es decir, los cántaros de barro en que lo ponen, están obligados a cubrirlas de una capa de alquitrán"* que, a veces, dañaba el gusto del producto. Frezier también agrega que la brea vegetal obtenida en Copiapó *"es muy seca y no sirve más que para reemplazar el barniz de las botijas donde se echa vino y aguardiente"*.

Vale recordar que el principal centro continental de este tipo de botijas tenía un nombre bien definido: el puerto de Pisco, en Perú. No es por nada extraño, entonces, que llegaran hasta allá grandes tinajas con aguardiente producida en Coquimbo, donde era envasada y comerciada en estas botijas. Hasta hace algunos años, aún era posible encontrar enormes cántaros para transporte de vino y alcohol, verdaderas reliquias, en patios y jardines de algunos hogares de Coquimbo, generalmente colocadas como objetos ornamentales. Más abajo veremos que los coquimbanos decidieron instalar sus propias fábricas de tinajas, poco después.

Sobre la abundancia de las vides chilenas evadiendo las restricciones reales, otro dato interesante proviene del tomo 2º de la antes citada obra del naturalista francés Claudio Gay:

> *"...los Chilenos continuaron produciendo plantaciones sin cuidarse para nada de las autoridades absteniéndose siempre de satisfacer la contribución exigida. Estas plantaciones llegaron a ser tan abundantes que en 1664 el fiscal don Manuel Muñoz de Cuéllar creyó deber informar de ello al Rey, y éste pidió explicaciones a la Real Audiencia* (de Chile)*, la que en 1668 respondió que siempre había sucedido lo mismo; que los viñedos habían disminuido mucho en cantidad, y que si quería someterlos a una composición los propietarios no tardarían en dejarlos perderse, lo que obligaría a los habitantes a ir a pedir el vino al Perú, donde se vendía a 16 pesos la botija".*

Este comercio de vinos y aguardientes al mercado peruano aumentó más aún entre fines del siglo XVII y principios del siguiente, luego de que, en 1687, un terremoto destruyera gran parte de los territorios de cultivos del Perú, seguido de una peste de polvillo negro que lesionó sin piedad la producción agrícola, especialmente la de trigo, siendo interpretada esta plaga por entonces como el fruto de "humores terrestres" salidos al exterior con el sismo. Esta calamidad hizo que las demandas peruanas de cereales y otros alimentos, en general, se vieran satisfechas con las producciones de La Serena, el Valle Central y Concepción. Aunque hubo un inicial desequilibrio entre oferta y demanda, la rica

relación comercial se estabilizó rápidamente. Según palabras textuales de Gay, Chile se convirtió en *el granero del Perú*.

En el antes citado texto de Frezier de 1716, titulado *"Relation du Voyage de la Mer du Sur aux Cotes du Chile et Perú"*, escribe el autor desmintiendo algunas afirmaciones actuales de parte de propagandistas peruanos que ningunean el comercio entre la región de Coquimbo y la capital del Virreinato:

> *"La fertilidad de la tierra ocupa a mucha gente en el campo de los valles de Elqui, Sotaquí, Salsipuedes, Andacollo, Limarí y etc., donde se cosecha trigo para poder cargar cuatro o cinco buques de cerca de cuatrocientas toneladas que se envían a Lima. Suministran también a Santiago mucho vino y aceite, considerado como los mejores de la costa..."*

> *"...Como el puerto de Coquimbo no es un lugar de comercio para las mercaderías de Europa, donde no se puede vender al año más de doce o quince mil pesos, los buques franceses no van allá sino a hacerse de víveres frescos, aguardiente y vino".*

Por su parte, en "La Serena Colonial" (Valparaíso, 1983), el historiador Jorge Pinto Rodríguez escribe sobre la agricultura en el Coquimbo de aquellos años:

> *"En el siglo XVIII casi todo el valle estaba destinado a la plantación de viñas, actividad que derivó en la fabricación de vinos y aguardientes que alcanzaron notable celebridad en los asientos mineros, en Valparaíso y aun en Lima. Era pues, la vitivinicultura la principal actividad en el curato".*

Relevancia del comercio colonial del licor chileno en Perú al final de la Colonia

Los publicistas peruanos conjeturan mucho la supuesta irrelevancia de las vías de comunicación comercial entre Coquimbo y Lima, como una forma de suprimir cualquier posibilidad de que los vinos y aguardientes coloniales de Chile hayan estado llegado a tierras peruanas durante aquellos años, para cuidar así otro de los mitos fundacionales de la denominación de origen del pisco peruano.

Sin embargo, puede advertirse que a principios del siglo XVIII, muchos comerciantes había encontrado la forma de establecer vías directas de provisión comercial entre Coquimbo y Lima y sus fondeaderos intermedios, situación que no se condice con un vínculo irrelevante de comercio. Esto se mantuvo durante los últimos cien años de coloniaje español. Es así como nos enfrentaremos a una serie de casos de sumo interés para el tema que nos ocupa. Por ejemplos:

- El señor Diego Montero estableció en dichas fechas sus bodegas propias en Coquimbo, abriendo sucursales en los puertos de Cobija y del Callao, armando su propia nave para estos transportes: "Nuestra Señora de los Reyes". Al fallecer,

en 1730, dejó a su mujer por herencia legando a su mujer tres solares en La Serena y los viñedos de Pauno, al menos tres haciendas y las bodegas de Coquimbo, entre otros bienes.

- Otro dato interesante proviene del testamento del comerciante nativo de Cochabamba, Joseph Gómez de Celis, quien en 1713 dejaba constancia de que un sacerdote de Coquimbo le debía dinero por una venta de ganado. El comerciante declaraba su zona de actividades precisamente entre Coquimbo y el Callao, asociado a un tal Joseph González, de quien recibía las mercaderías que, a su vez, hacía llegar al Callao y Cochabamba. Falleció sólo dos años después.

- Y un comerciante limeño, Francisco Montes Trujo, tenía su propia fragata para los embarques en La Serena con destino a Lima: "Nuestra Señora de los Dolores". La nave aparece zarpando desde Valparaíso el en febrero de 1748 con proa al Callao, pero haciendo una escala en Coquimbo donde echó arriba varias barras de cobre, sebo y dos cántaros. Este cargamento había sido enviado por el Capitán Ignacio Lugo, un serenense que parece ser un gran comerciante local, pues aparecerá poco después vendiendo 62 arrobas al negocio del ciudadano argentino Matus de Acevedo, establecido también en La Serena.

- Otro comerciante limeño, José Gómez de Reyes, aparece al año siguiente adquiriendo "efectos de almacén", a un productor del Elqui llamado Alonso de Moreno.

- Y, hacia 1763, Nicolás Rojas entregó a Joaquín Álvarez, de Illapel, 468 pesos y 7 reales en géneros traídos muy probablemente desde el Perú, pidiendo a cambio 50 arrobas de aguardiente y 100 de vino, con la evidente intención de rebotar estos productos.

- Las exportaciones de vino y aguardiente coquimbano a Lima reaparecen vistosamente en 1779, con el zarpe de la fragata "Cordelera" rumbo al Callao, con un negocio ejecutado por Francisco Sáenz de la Peña (o Sáinz de la Peña, según otras fuentes) y Francisco Javier Urmeneta, quienes actuaban en representación de Francisco de la Fragua y de Juan Manuel Castañeda, ambos a la espera de estos cargamentos en Lima.

- A mediados de 1794, los comerciantes Juan Marticorena, Miguel de Elizalde y algunos socios, elevaron a la autoridad presidencial chilena una solicitud para comerciar con mercaderías en Potosí y de la provincia de Charcas, pidiendo a cambio la liberación de impuestos y la exclusividad por doce años, para lo cual ofrecieron rehabilitar

el camino de Copiapó a Atacama y construir en el puerto de Cobija una bodega de almacén, un estanque de agua y una capilla. Se informó de esta solicitud al soberano y, en marzo del año siguiente, el Rey accedió, pero sólo por ocho años y marginando de la liberación tributaria a los aguardientes precisamente por la importancia que aún tenían en los mercados coloniales, *"quedando sujeto, en lo tocante a los aguardientes, al pago de los demás derechos establecidos de almojarifazgo, de salida y entrada por mar y alcabala en Coquimbo"*.

Debe destacarse que muchos comerciantes preferían las informalidades no sólo por el castigo tributario que a veces significaban los impuestos y aduanas, sino también por la existencia de verdaderas redes de intermediarios que operaban en la breve distancia que hay del Callao a Lima, encareciendo las mercancías con prácticas que hoy serían consideradas lindantes en la corrupción y el abuso, lo que, sumado al relajo de la fiscalización en Pisco, favorecía la introducción y comercio de los alcoholes chilenos para Lima a través de este puerto peruano.

Debemos advertir, también, la influencia de otros puertos en la ruta de los piscos coloniales de Coquimbo, como sucede en las comarcas de Huasco y Copiapó. Jorge Pinto, en "Un mercado interior en Chile colonial: el corregimiento de Copiapó a fines del S. XVIII", escribe en 1985, que al fundarse la villa comercial de Copiapó (en 1744) en este corregimiento, cerca del 20% de quienes allí se establecieron eran ricos comerciantes de La Serena, interesados *"respecto de ser aquel valle tránsito para los comerciantes del Perú"*.

Tras su viaje por estas tierras en 1757, el Obispo Alday testimonia la existencia de caminos tanto terrestres interiores entre Coquimbo y Copiapó, como escalas hechas en esta ciudad por los tripulantes de las naves salidas desde la primera.

No sabemos si la influencia personal de algunas autoridades muy relacionadas con el Perú y con sus actividades portuarias pudo ser determinante en el comercio entre La Serena o Coquimbo y los mercados y puertos de la periferia capitalina del entonces virreinato peruano. El caso es que aparece una gran cantidad de nombres ligados directa o indirectamente a esta posibilidad.

Uno especial lo reviste, por ejemplo, Perafán de Rivera y Mendoza, un comerciante y militar del puerto de Pisco que, en junio de 1695, fue designado corregidor de La Serena por el Presidente de Chile don Marín de Poveda, cuando aún tenía 27 años de edad, pero luciendo aparentemente un nutrido currículo de enfrentamientos contra los piratas. Llegó al puerto chileno el 27 de julio, siendo recibido con honores. Ironía aquella, porque dos años más tarde era apresado y procesado por tratar de fugarse de la ciudad en escandalosas circunstancias.
Más afortunado pudo haber sido el caso del regidor y posterior alcalde Juan Antonio de Sola, aunque por ahora sólo podemos especular si su influencia tuvo que ver en el crecimiento de comercio de vinos y aguardientes chilenos con el Perú, en el siglo XVIII, que coincide con el aumento de la producción, según veremos. Lo cierto es que este sevillano llegó hacia 1713

presentando ante el Cabildo la orden real que lo designaba regidor de La Serena, siendo un experimentado comerciante con grandes negocios en Lima que incluso le obligaron a regresar a la capital peruana, volviendo a Chile en 1719 y siendo elegido esta vez alcalde de segundo voto. En 1728, llegó a Procurador General. Sus negocios no cesaron y se extendieron incluso a Potosí, Charcas.

En "La Serena en el S. XVIII: Las Dimensiones del Poder Local en una Sociedad Regional", el autor Cavieres Figueroa también aporta otra referencia interesantísima sobre este comercio:

> *"En 1753, Juan Hurtado de Mendoza, ya avecindado en Santiago y según su propio testimonio en muy malas condiciones económicas, daba cuenta sobre las recogidas de trigos, vino y otros productos que había realizado en los años 1724 y 1725 en los valles interiores de la jurisdicción de La Serena como rematador de la percepción del diezmo en compañía del comerciante Domingo de Luza. En ese contexto señalaba que "doy razón de haberse recogido en toda la jurisdicción dos mil doscientas fanegas de trigo juntas con las que se hicieron de los conchavos por las legumbres de toda la jurisdicción y de estos se perdieron las cien fanegas por haberse agorgojado y sólo vinieron a quedar en dos mil doscientas fanegas que son las mismas que se embarcaron para el puerto del Callao con las mil fanegas compradas para el cumplimiento de la escritura de embarque"."*
>
> *"Además de la producción local de vino y aguardiente pudo obtener 300 arrobas que vendió a 2 pesos la arroba, 150 que suplió para la remisión de aguardientes al Perú, 120 remitidas a su socio estante en Santiago, 66 gastadas en la saca de 4 cargas de aguardiente enviadas también a Santiago y otras 166 arrobas embarcadas para el Callao en 40 odres y 29 botijas peruleras, todo lo cual significaban 844 arrobas considerando otras 42 partidas (poco más de 29.717 litros)".*

Pero Coquimbo -hemos dicho- no era identificado únicamente por el aguardiente o el vino. Desde el puerto eran comunes las salidas de barcos con oro, plata, cobre mineral, cobre labrado, frutos descarozados, aceitunas, cebada, algarrobilla, harina, velas de sebo, pasas, grasa, ceras, pieles, lana y papas. Las distancias hacia centros urbanos como Lima, sin embargo, obligaban a limitar las embarcaciones, por lo que cuando aparecía de vez en cuando un buque chileno por esas costas, era frecuente que semejara un verdadero supermercado flotante, lleno de variadas y abundantes cargas entre las que, como dijimos, también se encontraban los cargamentos de vino y aguardiente. Generalmente, el navío partía con cargas dominantes de cobre o trigo, a las que adicionaba los licores elquinos y otros productos desde este puerto o subidos en las escalas siguientes. El viaje a Lima, peligroso y acosado por piratas, solía durar un mes, pero el regreso exigía el doble o más de tiempo, pues requería navegar mar adentro y con la amenaza de las corrientes que arrastraban a

los navíos más al interior del océano. En una de estas aventuras, el famoso navegante Juan Fernández llegó perdido a las islas que hoy llevan su nombre.

Sergio Villalobos y Patricio Estrellé coinciden en señalar que estos tráficos de productos eran controlados por adinerados mercaderes peruanos, que dominaban también el comercio hacia los distritos mineros, la navegación regional, el armado de naves e incluso la comunicación comercial con España, que por entonces llegaba a Panamá:

> *"Transformado el Perú en gran productor de metales* -escriben en el segundo capítulo de su "Historia de Chile"- *su vasto territorio y especialmente la ciudad de Lima se convirtieron en centros de riqueza y poder, alrededor de las cuales giraban las economías periféricas de carácter agrícola y ganadero, como era el caso de Chile. El desarrollo de las faenas mineras, el empleo de grandes contingentes de trabajadores indígenas, el aumento de la población, el crecimiento de las ciudades y, en general, la expansión de la economía virreinal, actuaron como poderosas fuerzas que dinamizaron la producción de las colonias vecinas".*
>
> *"Chile respondió al incentivo con la remisión de mulas para el transporte, alimentos tales como cereales y frutas secas, vino y aguardiente, telas ordinarias, mantas y frazadas, lona, jarcia y maderas..."*

La popularidad del vino chileno, en tanto, había crecido a tal nivel en los últimos años que el temor español de que sus vinos siguieran perdiendo terreno en los mercados indianos motivó la Real Orden del 17 de enero de 1774, que prohibía su exportación hasta Nueva España (México). La vitivinicultura chilena tenía así, nuevamente, una nueva razón para destinar gran parte de su producción a la destilación de aguardientes, incluyendo los *"aguardientes para Pisco"* que salían desde Coquimbo, aunque aún bajo procedimientos rústicos y artesanales y con técnicas aun menos doctas para traficarlos. Luis Correa Vergara, en "Agricultura Chilena" (Nascimiento, 1938), cuenta que en el quinquenio de 1785 a 1789, las estadísticas arrojan un resultado de venta de vinos y licores chilenos en el extranjero que alcanza los 310.666 pesos oro de 48 peniques.

En "Monografía de Guayaquil", de 1820, el Cosmógrafo Director de la Escuela Náutica de Lima y cronista oficial de la corona, don Andrés Baleato, escribe que los mercados ecuatorianos coloniales también importaban vinos y aguardientes desde Chile y, cuando no, desde Perú. Estos eran para consumos populares, sin embargo, porque los personajes adinerados y pudientes de las colonias en América preferían productos como el aguardiente de Cataluña o los vinos de Cádiz en sus celebraciones.

Por su parte, el cronista y viajero Julián Mellet en "Viajes al Interior de la América Meridional", de 1824, describe la existencia de estos mismos licores y vinos dulces en La Serena y Coquimbo,

recalcando que eran comunes en las fiestas de la misma manera que lo había visto personalmente en Lima, hacia 1808.

Referencias coloniales sobre el pisco en Perú. El mito de la exclusividad

Ya hemos dicho que la producción de alcoholes del Perú comenzó en la hacienda "Marcahuasi", del Cuzco, donde se dice que habría surgido la primera vinificación del continente, hacia 1560, aunque este dato es cuestionado por varios autores que lo colocan en épocas anteriores. Lo cierto es que aquel año el español Pedro López de Cazalla fue premiado por Carlos V con 300 o 400 ducados, por haber logrado esta hazaña. Se cree que las primeras viñas peruanas había sido estacas traídas unos quince años antes desde Islas Canarias por el mal llamado "Marqués" Francisco López de Caravantes, cuya supuesta influencia sobre el pisco peruano es altamente elogiada y repetida por los autores peruanos a pesar de que el este personaje, probablemente, no alcanzó a probar el aguardiente de Pisco. Más abajo, haremos caudal de los mitos históricos del Perú en torno a este supuesto *marqués*.

Las viñas fueron extendiéndose después hacia el valle de Ica, cuyos ricos cultivos son citados en "La Crónica General del Perú" por Pedro Cieza de León. Veremos después que, hasta iniciado el siglo XX, en el departamento de Ica algunos productores seguían insistiendo en que el producto llevara el nombre de su ciudad y no el de Pisco, es decir, que se llamara *aguardiente de Ica*.

Hacia el año 1600 aparecen los primeros registros de comercio de vinos y destilados en el puerto de Pisco, propiamente tales, cuando Pedro de León Portocarrero, cronista y viajero portugués, registró la existencia de licores comerciados por los españoles en el puerto en su "Descripción Anónima del Perú y de Lima a Principios del Siglo XVII".

Poco después, el indígena Felipe Guamán Poma de Ayala, en su famosa "Nueva Crónica y Buen Gobierno", producida hacia 1615 aproximadamente, ilustra al puerto como una zona rica en recursos marinos y actividades humanas, pero sin mencionar producciones de vinos o aguardientes como propias del lugar. En cambio, el autor sí indica la importancia de las viñas y de la producción de vinos para la ciudad de Santiago de Nasca (Nazca) y de Ica, más al Sur y al interior, a las que ilustra con vistosos racimos de uva. Esto confirma nuestra convicción de que el puerto de Pisco sólo estaba emparentado comercialmente con el producto homónimo, pero no con su origen como tal. A la sazón, el aguardiente era una de las actividades económicas más importantes de toda la Provincia de Arequipa.

Como hemos visto, la posición peruana se respalda fundamentalmente en que el pisco nació y fue bautizado como tal en su territorio, en el puerto de Pisco. Tal afirmación, a su vez, se sustenta en el origen etimológico del término *"pisco"* por asociación al puerto de Pisco, más que por las condiciones de exclusividad que la producción de la bebida podría haber tenido en su elaboración, requerimiento necesario para pretender un

monopolio en la denominación universal del origen de un aguardiente de estas características, como aspira el Perú.

Hemos dicho, sin embargo, que su origen se encuentra más bien en el poblado de Ica, y los testimonios de destilación en el territorio no son tan antiguos como se pretende a veces, sino que se encuentran casi encima de la fecha de prohibición del comercio de vinos que, como dijimos, motivó la producción masiva de aguardientes en la región continental. Lo que hoy se denomina simplemente como pisco peruano, fue llamado casi toda la colonia con distintos nombres y la identificación con el *"pisco"* propiamente tal, del mismo modo que en Chile, no será un concepto que aparezca posicionado sino hasta en pleno siglo XIX. Hasta entonces, el producto peruano había sido llamado indistintamente por distintos cronistas y registros:

- *Aguardiente* (a secas)
- *Aguardiente de Quebranta*
- *Aguardiente Moscatel (o de Moscato)*
- *Aguardiente o vino de Pisco* (sin distinción)
- *Aguardiente o vino de Ica (o de Nazca)*
- *Licor de Ica (o de Nazca)*
- *Aguardiente peruana*

A pesar de la ventaja que el Perú le pueda llevar a Chile en cuanto a crónicas y registros escritos de historia colonial en general, el documento más antiguo que han encontrado testimoniando la existencia de destilación y producción de aguardientes en el país data de 1613 y corresponde a un testamento encontrado entre los documentos históricos de Ica del Archivo Nacional del Perú, en el que se adjudican a las posesiones de un ciudadano de dicha ciudad*:*

> *"...30 tinajas de vurney llenas de aguardiente, más un barril lleno de aguardiente que tenía 30 botixuelas de dicho aguardiente. Más una caldera grande de cobre de sacar aguardiente, con su tapa de cañón"*

Parece ser, sin embargo, que la escasa cantidad de grandes alambiques no permitió que la producción de aguardientes de Ica se intensificada y refinara sino hasta en el siglo XVIII, cuando proliferó la construcción de falcas camperas para destilación de alcoholes, que eran confeccionadas generalmente con calderos de cobre de forma acampanada o cóncava, con techos de concreto o ladrillo y selladas con arcilla o alquitrán, desde las cuales salía un tubo o cuello por el que escurría el destilado. Esto permitió que distintos talleres tradicionales de destilación se hicieran conocidos en el Perú, entre los que destaca el del actual pisco "Montesierpe", fundado en 1776 según su leyenda comercial.

Hacia 1745, los tenientes generales de la Real Armada don Jorge Juan y don Antonio de Ulloa, escriben su informe "Noticias Secretas de América", publicado en 1826 por David Barry, en donde leemos esta interesante descripción del escenario comercial americano y la importancia de los vinos y aguardientes chilenos en aquellos años, comparados con la producción del Perú y precisamente con las comerciadas en Pisco y Nazca:

> *"En cuanto a los frutos aun sería menos el embarazo, porque habiendo en toda aquella jurisdicción* (de Guayaquil) *abundancia de caña de azúcar, podrían fácilmente fabricar aguardiente con su jugo, el cual es más usado entre las naciones extranjeras en todas sus colonias de las Indias que el de ubas* (sic)*, y los patricios se acomodarían a él fácilmente. El vino es solamente el que podría faltar, pero se pasarían sin él unos y otros, teniendo el aguardiente de caña en abundancia; y aun esta falta sería como la de la harina sólo por los primeros años, siendo después posible sacar de Pisco y Nasca tanto vino y aguardiente cuanto quisiesen; debe también suponerse que en este intervalo no carecerían de él enteramente porque si la colonia principal que fundasen fuese en la costa de Chile, al paso que tendrían harina de trigo, se proveerían también de vino y aguardiente, siendo el país propio para uno y otro; y si la colonia estuviese en Panamá, hacer trasportar por allí los vinos y aguardientes que hubiesen menester".*

Puede advertirse que, para los autores, ya en aquel entonces los aguardientes chilenos estaban al mismo nivel de importancia y volumen de producción que los adjudicados a la hoy zona pisquera del Perú. Más abajo veremos que, precisamente en esos años, la apertura de los puertos de Coquimbo había provocado un enorme crecimiento y desarrollo de la actividad aguardentera de la región, superando incluso a la peruana en muchos aspectos, como fue la marginación de los destilados de caña aludidos por los autores del anterior párrafo.

Los aguardientes ancestros del actual pisco peruano siguieron haciendo noticia en el Virreinato hasta el último día de su dominio español, cuando Lord Cochrane ordenó requisar cerca de quinientas botijas luego de echar anclas precisamente allí, en Pisco, la Escuadra naval que libertaría al territorio.

Sin embargo, el desarrollo de la producción de aguardientes en Perú no experimentó el avance industrial que sí hubo en Chile, ya en tiempos republicanos. Por el contrario, se mantuvo la producción artesanal, casi familiar, reducida a pequeños talleres, muchos de los cuales operaban sólo en forma temporal. Si bien esto tuvo efectos positivos en lo que dentro del criterio de consumo local peruano se considera como garantía de calidad del producto y del surgimiento de algunas variedades del mismo, implicó consecuencias inciertas sobre los volúmenes de producción y permitió que apareciera la circulación más de algún tipo de "pisco" que nada tenía que ver con el destilado original, y que incluía alcohol obtenido de la destilación de caña o mixto, versiones que aún existen en ese país a pesar de los intentos por limitarlas y someterlas a la legislación imperante.

Factores toponímicos de la denominación "pisco": influencia del puerto de Pisco

Contrariamente a lo que se asevera con frecuencia en el Perú, los documentos históricos no le otorgan al puerto de Pisco la

primerísima importancia vitivinicultora que suele adjudicársele en tiempos muy tempranos, por parte de autores contemporáneos. De hecho, en Pisco jamás se produjo el aguardiente, según veremos. En un principio, el puerto se destacaba más bien por su gran cantidad de peces y de actividades comerciales que involucraban, entre otras cosas, la venta de alcoholes, mas no su producción. Se observaban especialmente los embarques de guano y de plata hacia España.

En pleno siglo XVI, un grupo de religiosos españoles había decidido instalar cultivos masivos de viñedos para la producción de vino al interior del poblado de Ica. Gran importancia en este proceso de instauración de la cultura de vinos y destilados la tendrían franciscanos establecidos en la región y que también hicieron lo propio en Chile, por aquellos años. Esto explica que gran parte de la producción de Coquimbo fuera a parar al Perú, como ha quedado demostrado por los antecedentes de las sociedades comerciales creadas hacia 1593 para llevar vino del Elqui hasta Perú y Charcas, según hemos visto. También estudiamos el caso de los nexos comerciales logrados hacia 1600 por el Coronel Cortés de Monroy, comerciante serenense que tenía sus propias bodegas para el vino y el aguardiente coquimbano en el puerto peruano de Pisco.

El poblado de Pisco fue fundado junto a su puerto en 1640, por el Virrey Pedro Toledo y Leiva, Marqués de Mancera. Hacia el año 1684, se le creó una aduana fiscal para supervisar el fluido intercambio comercial que se daba por este punto.

Vale recordar que, siguiendo de vuelta por estas viejas rutas comerciales entre Coquimbo y los puertos peruanos, el corsario Davis atacó Pisco en julio de 1687 y partió luego a hacer lo mismo en La Serena en septiembre siguiente. Inclusive, para combatir el contrabando, la Corona llegó al punto de suspender por algún tiempo los intercambios comerciales entre Chile y el puerto del Callao, permitiéndolos sólo entre este último y el de Pisco. Esto fomentó la llegada de productos chilenos a Pisco, como el aguardiente coquimbano.

La mayor parte del pisco y de los alcoholes en general que se comerciaban en Pisco, era para abastecer la Villa de Potosí, en Charcas. Sin embargo, el cruento terremoto de 1687 destruyó la villa de Pisco, dejándola reducida a escombros y arruinando su industria de vinos y aguardientes. Buena parte del abastecimiento debió recaer, entonces, en la producción de alcoholes de Coquimbo y de Huasco, dato que jamás es reconocido por parte de los autores peruanos que tratan el tema.

El famoso piloto inglés George Shelvocke, socio de las correrías del Capitán Clipperton, también cubrió una ruta parecida hacia 1720, tras escapar del archipiélago de Juan Fernández a bordo de la "Recovery", llegando prácticamente naufragado a las costas de Coquimbo y partiendo desde allí hasta Pisco, para retomar sus nada admirables actividades de piratería.

Los casos citados refuerzan la posición chilena sobre la denominación de *"aguardiente para Pisco"* o *"llegados a Pisco"* que recibiera por largo tiempo el producto en Coquimbo y que bien

puede constituir la razón de la denominación de origen en Chile, testimoniada en documentos testamentarios de 1748 en los que ya se habla del *pisco*, a los que hemos hecho referencia, y que anticipan incluso al Perú en el empleo directo del nombre para referirse formalmente al licor sin pasar por la referencia del puerto homónimo.

Ya hemos dicho que los comerciantes desembarcaban sus contrabandos de aguardiente de Coquimbo en el puerto de Pisco para evitar las fiscalizaciones y las usuras de los intermediarios en el Callao y en Lima. Por su cercanía a centros urbanos como Lima y el Cuzco, en el corazón de la actividad comercial del Virreinato, es claro que desde puertos como Pisco los españoles comerciaban no sólo los productos peruanos, sino también los principales de toda la región. Lo mismo sucedía con las cargas que entraban por allí o por puertos cercanos, destinados a los ricos mercados y ferias virreinales, como Charcas. Era frecuente encontrar allá productos chilenos, como grasas, cueros y frutas secas. También llegaban vinos y aguardientes producidos en tierras coloniales chilenas, ya que la producción de las haciendas de Ica y Nazca no cubrían las necesidades totales del comercio del Virreinato y la especializada oferta de estos productos en dicho puerto permitía obtenerlo a menor precio y en grandes cantidades.

Lo anterior se advierte también en la crónica publicada en París, en 1716, por Frezier, donde se lee junto a sus más bien despectivos comentarios contra los habitantes y las tradiciones del puerto de Pisco (los destacados son nuestros):

> *"El comercio de mercaderías de Europa no es la única razón que trae a los navíos a Pisco; ahí se va también a hacer provisiones de vino y aguardiente QUE SE ENCUENTRAN MÁS BARATOS Y EN MAYOR CANTIDAD que en cualquier otro puerto".*

Es necesario recalcar que muchos cargamentos de alcoholes que eran embarcados hasta y desde el puerto (en aquellos mismos años en que el Perú adjudica retrospectivamente su condición de productor exclusivo), eran principalmente en contrabandos ilegales, de modo que no resulta válido escudarse en las citas sobre las prohibiciones reales para el comercio de licores indianos que, como hemos demostrado hasta la saciedad, eran violadas en todos sus aspectos.

En su antes citada obra de 1886, otra afirmación bastante precisa de Vicuña Mackenna aparece en relación al surgimiento del pisco y las restricciones reales sobre el comercio de licores coloniales que ya hemos comentado:

> *"Iguales prohibiciones se habían despachado para el Perú y para Chile; pero felizmente, a virtud de la necesidad y de la distancia, no habían sido obedecidas. De aquí brotaron las famosas haciendas de Nasca y de Ica, que hicieron célebre al puerto que servía de salida a sus exquisitos caldos moscateles (Pisco). Y de aquí también aquellos cargamentos de vinos rojos que los piratas ingleses encontraban en*

> *rimeros de botijas de greda a lo largo de la playa de Valparaíso en los últimos años del siglo XVI".*

Esta afirmación es notable, pues desmiente muy tempranamente el más extendido mito de la defensa del pisco peruano, respecto de que el origen del licor estaba en el puerto de Pisco, cuando aquí vemos, en palabras textuales de Vicuña Mackenna, que Pisco era sólo su lugar *"de salida"* y que la denominación se extendía genéricamente a los *"caldos de moscateles"*, es decir, incluyendo vinos. Haremos caudal de estos hechos más abajo, así como de la influencia que tuvieron en la denominación las mencionadas botijas asociadas al licor.

El académico mexicano Francisco Javier Santamaría va más allá en su "Diccionario de Americanismos" (1942), y asegura -tal como sostenemos ahora nosotros-, que la denominación *pisco* se usó también para los vinos comerciados en el puerto, en su definición para "Pisco":

> *"Aguardiente famoso o vino de muy buena uva, que se fabrica principalmente en Pisco".*

Un detalle interesante es que los peruanos acariciaron la idea de cambiarle el nombre a este puerto en Paracas y a varios otros puntos de su territorio, especialmente cuando ya estaban libres del sometimiento de la Península, de modo que estuvieron muy cerca de liquidar voluntariamente el principal hecho argumental de su posición sobre la denominación de origen del pisco y de su relación toponímica con el Perú. Sergio Villalobos comenta, por ejemplo, que durante el siglo XVIII el puerto de Pisco había sido rebautizado por marinos y viajeros como "El Degolladero", dado que allí se debían liquidar todas las mercancías traídas desde Europa. Luego, en 1832, las autoridades de la República del Perú cambiaron el nombre de la Villa de Pisco por el de Villa Independencia. Sólo se salvó por que el uso popular del primer nombre perduró lo suficiente para mantenerlo hasta 1989, cuando el poblado fue elevado a la categoría de ciudad con el nombre de Pisco. Este es un detalle muy interesante para recordar, por el hecho de que la principal argumentación del Perú en contra de la denominación de origen del pisco chileno, dice relación con el cambio de nombre producido en 1936 para el pueblito de La Unión, rebautizado Pisco Elqui.

Otro punto importante es que el nombre del *pisco* ha sido siempre el mismo en Chile, no sujeto a ninguna adaptación o variación desde que fuera introducido en lenguaje y directamente para identificar comercialmente al licor. Sin embargo, para el caso peruano, por pretendérselo asociado directamente al puerto de Pisco y sin consideración de elementos adicionales, queda sujeto a la interpretación de la fonética que dio origen al nombre de esta comarca y que, siendo de origen quechua, sólo muy después de llegados ya los españoles hubo acuerdo en definir como *Pisco*, adaptándola así al lenguaje hispano, por lo que queda en evidencia que *pisco* ni siquiera es un término originario, sino una adaptación lingüística al castellano. Los primeros registros y crónicas, en cambio, adjudican el término que da nombre al puerto de las siguientes maneras:

- *"Pishko"*
- *"Pisku"*
- *"Pishkos"*
- *"Pisqu"*
- *"Pisqui"*
- *"Pisqvi"*
- *"Pisscuy"*
- *"Písscu"*
- etc.

Vemos así que el Perú podría etiquetar su propio aguardiente con todos estos nombres (y más) alegando ser depositarios de la denominación de origen exclusiva, mientras que la posición chilena, infinitamente más ordenada, definida y sin rebúsquedas, sólo apunta a la denominación *pisco* y con relación directa al brebaje que lleva su nombre.

Cabe advertir que esta aparente incoherencia toponímica, heredada del tiempo en que Chile y Perú estaban bajo una misma y única gran administración virreinal, no es extraña en la historia ni mucho menos exclusiva para el caso del pisco y su asociación al Puerto de Pisco. Al respecto, se recordará la existencia de otros casos de América Latina con bastantes analogías a la situación del pisco, como son los siguientes:

- Los tradicionales *sombreros panameños* son originarios del Ecuador y no de Panamá. Su nombre deriva de la presencia masiva de estas finas piezas artesanales en los mercados panameños para venderlas primero a los miles de trabajadores que pasaban por el Istmo de camino hacia California, tentados con la fiebre salitrera iniciada en 1848, y luego para los obreros que llegaron a trabajar en la construcción del canal, a partir de 1881. La diferencia es que, al tratarse de pueblos sin soberbias ni resentimientos anodinos, nunca ha existido una demanda internacional de alguna de estas dos naciones en contra de la otra, alegando "usurpación" o "plagio".

- La hermosa piedra Lapislázuli es originaria de las canteras chilenas al interior de Monte Patria y Combarbalá. Sólo se la encuentra en Chile y en Afganistán. Fue declarada Piedra Nacional de Chile en 1984. Sin embargo, como era usada hace unos dos mil años en la orfebrería de las culturas chavín, moche e inca, es común que los peruanos aseguren que es una piedra *"típica del Perú"*. El Museo de las Tumbas Reales de Sipán de Lima, por ejemplo, incluye piezas arqueológicas de esta roca azul que se describen al visitante como *propias* de ese país y de su cultura. Y el "vestido típico" que la Miss Perú presentó en el concurso Miss Universo de Tailandia 2004, estaba confeccionado con incrustaciones de lapislázuli chilena. Es curioso ver cómo los publicistas peruanos consideren completamente razonable y comprensible que su país pueda presentar como parte de su cultura a un producto de origen chileno (irónicamente, producido dentro de la área misma "zona pisquera" nacional) excusándose en que el Imperio Inca llegó alguna vez hasta esas regiones, pero no acepte la presencia del pisco en ese mismo país vecino, a pesar de poder apelarse a similar

explicación para justificar la presencia de este aguardiente en Chile, relacionada con la influencia común del virreinato durante los tiempos de la Colonia en ambos territorios.

- Otro caso que toca de cerca también a Chile, es el registro de la cepa vitivinícola *Carménère*. Oriunda de las viñas de Medoc, las más reputadas y reconocidas de Francia, esta variedad de uva fue introducida en Chile por algunos de los pioneros de la vinicultura moderna en el país. Esencialmente francesa en su origen y su historia, con denominación reconocida sólo para Medoc y Pomerol, ocurrió la paradoja de que una plaga de *filoxera* la destruyó, hacia mediados del siglo XIX, debiendo ser reemplazada por cultivos de *Merlot* y *Côt Rouge*. Sin embargo, se descubrió en 1994 que las cepas de *Carménère* similares a las originales seguían siendo cultivadas en Chile. Así, se obligó a todas las viñas productoras de *Carménère* a certificar sus viñedos ante el Catastro Vitivinícola Nacional, incluyéndosela, después, en el listado de variedades de vino chileno del decreto 464 sobre Zonificación Vitícola y Denominación de Origen. Desde entonces, el vino *Carménère* pasó a ser una joyita en la producción que identifica a la prestigiosa vinicultura chilena.

Se debe advertir que Chile, Perú y también Bolivia tuvieron "aguardientes de Pisco" en tiempos coloniales. Éste último país, sin embargo, pasó a denominar su propio destilado de uva como *singani*, un licor artesanal de buen valor, no obstante que casi no se comercia, pero sigue produciéndose. Hay muchas razones para pensar en la influencia chilena que tuvo el comercio de licores hacia el Alto Perú sobre su producción de vinos moscateles y aguardientes de uva, a pesar de que, en tiempos recientes e imitando la posición peruana en su relación con Chile, Bolivia también se ha hecho parte de acusaciones de supuestos plagios culturales o usurpaciones de patrimonio propio por parte del vecino chileno, negando precisamente la posibilidad de dichos intercambios culturales.

Por razones que pasaremos a ver a continuación, Chile y Perú permanecieron otorgando un nombre similar a sus respectivos aguardientes de moscato, dando pie a la disputa que hoy se pretende abrir por el lado peruano.

Factores costumbristas de la denominación "pisco": las botijas "pisqueras"

Convertido en un centro de comercio de aguardientes y vinos, el puerto de Pisco se caracterizó también por la producción masiva de botijas de cerámica para contener los preciados líquidos, que era frecuente encontrar en sus mercados y embarques. Estos contenedores o garrafas cerámicas de vino y aguardiente fueron llamadas con el tiempo *"botijas de Pisco"*, hasta que dicha denominación se generalizó.

Aparecen muy tempranamente en los registros, incluso antes de las referencias dadas por Frezier, en el siglo XVIII. Cortés Olivares comenta, por ejemplo, que en Copiapó don Pedro de Aguirre

vendió al Capitán Francisco Rivero Figueroa la hacienda "De la Mar", cuya merced de tierras concedida al gobernador Aguirre había sido, entre 1576 y 1596, una rentable productora agropecuaria, destacando en su giro *"Una viña con sus aderezos de bodega, casa y tierras y más las yeguas y potros"*. El registro de inventario agrega la presencia de *"52 botijas de vino puesta en Copiapó a $ 1,1/2 de buen oro cada botija"*, además de otras *"29 botijas de vino para el capitán Dionisio de Arraño"* y de *"23 botijas para Fernando Xavier, las cuales se han de pagar de la cosecha de 1609"*.

No fue raro, entonces, que el contenido más frecuente de estos envases fuese identificado como el *"aguardiente de Pisco"* o *"aguardiente pisquera"*, pese a que, en los primeros tiempos, no se hacía mucha diferencia entre el licor que era producido allí, con uvas de la zona, o el que ya se comerciara embotellado desde otros orígenes.

Vemos nuevamente, entonces, que la denominación de *pisco* originalmente era genérica y no exclusiva de un licor o destilado en particular del virreinato. Incluso, se aplicó en Perú hasta años relativamente recientes, para identificar una variedad de destilado de caña producido desde aquellos años de tutela hispánica y que nada tiene que ver con el aguardiente de uvas.

De esta manera, el origen del término *pisco* para denominar el tipo de aguardiente que se comerciaba desde el puerto de Pisco, no está ligado necesaria ni exclusivamente al origen de este brebaje en el lugar homónimo, sino que se asignó comercialmente esta denominación en memoria de los aguardientes que circulaban en él y que eran envasados por la industria de botijas *"de Pisco"* que allí se producían, por lo que podían tener indistintamente origen chileno como peruano. Demás está decir que las fuentes peruanas niegan rotundamente estos hechos y se concentran, en lo fundamental, en presentar a Pisco como un único sitio productor de los aguardientes que, se comerciaban dentro de sus mercados.

Otro punto importante es que el licor no pasó de ser llamado popularmente *"aguardiente de Pisco"* al nombre de *"pisco"* a secas, sino hasta tiempos muy posteriores, en especial cuando ya se estaba comerciando dentro de las repúblicas independizadas del poder español. Insistimos, entonces, en que la denominación no pudo saltar directamente del puerto de Pisco al brebaje que hoy lleva su nombre, sino que debió pasar indirectamente a ser identificado también con el contenido de las botijas que lo almacenaban.

Entre otros, confirma esto el distinguido investigador y tradicionalista peruano Ricardo Palma, quien en su diccionario "Neologismos y Americanismos" de 1896, escribe para la definición de la palabra "Pisco":

> *"La tinajilla de barro en la que el productor vende el aguardiente".*

En 1607 lo había dicho ya Fray Reginaldo de Lizárraga y Obando, en su "Descripción breve de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile", al definir el pisco como:

> *"...célebre aguardiente de uva llamado Pisco, por la botija en la que se conserva; por el lugar donde se elabora de preferencia o por el puerto Pisco, desde donde partía la preciosa carga".*

Sin embargo, atrincherándose en definiciones de autores como el lexicógrafo puertorriqueño Augusto Malaret y el lingüista argentino Marcos Augusto Morínigo, en el Perú se insiste majaderamente en que esta relación del *"aguardiente de Pisco"* es exclusivamente en su alusión al nombre del puerto, a pesar de que el término que identifica al destilado tal vez ni siquiera se adoptó por la asociación directa de Pisco, como vemos, sino por las *"botijas de Pisco"*, llamadas también *"piscones"* o *"pisqueras"*, y que adquirieron el nombre del gentilicio del puerto porque allí abundaban, precisamente, para ser utilizados en el transporte de aguardiente, vino y otros líquidos en los barcos, como hemos dicho más arriba. Incluso en nuestros días, una buena parte de la oferta cultural que se le hace a los turistas que llegan al puerto de Pisco la representan alusiones a estas bellas y características botijas. También se popularizó esta denominación entre las grandes tinajas cerámicas en las que se transportaban los alcoholes en mayor cantidad.

Un dato muy interesante al respecto aparece en 1834, de la pluma del viajero francés Eugéne de Sartiges, en su libro "Viaje a las Repúblicas de América del Sur", en donde testimonia la existencia de unos jarras de cerámica llamadas *"pisquitos"*, que indudablemente han de corresponder a estas botijas.

Consultando a Vicuña Mackenna, se advierte que esta clase de botijas se empleaban también en Chile para los vinos desde los inicios del comercio con el Perú, y quizás de estas piezas cerámicas derive también el nombre de los *"pisquillos"*, especies de cantimploras de cuero que eran usadas para almacenar aguardiente y que, por haber sido conocidas y así llamadas también en Chile y particularmente entre campesinos, pilcheros y arrieros a mula del Elqui, sin duda alguna ha de tener relación también con la presencia de la denominación *Pisco* para el aguardiente producida en Coquimbo.

Otra información de vital importancia proviene de los estudios realizados sobre el archivo del Cabildo de La Serena por autores como Manuel Concha ("Crónica de La Serena desde su fundación hasta nuestros días, 1549-1870", 1871) y Domingo Amunátegui Solar ("El Cabildo de La Serena 1678-1800", 1928). Ambos señalan que el convento coquimbano de Santo Domingo había solicitado el derecho de producción única de estas botijas, hacia mediados del siglo XVIII, las que entonces -hemos dicho- se conocían como *"pisquillos"*, *"pisquitos"* o simplemente *"botijas"* y *"tinajas de Pisco"*, lo que podría explicar la popularización del uso comercial del término, precisamente en momentos en que el producto comenzaba a experimentar un inusitado crecimiento. De ahí el interés en acaparar el negocio que también reportaban estos envases, tal como sucedía en Pisco con respeto a los aguardientes de Ica y Nazca. Concha escribe al respecto:

> *"Esa iglesia "principiada de piedra labrada" es la que hoi existe i que su conclusion no costó pocas fatigas i*

> *trabajos a sus priores, sobre todo al activo i anheloso frai Pedro Araujo que, en 26 de agosto de 1759, para arbitrar recursos para la continuacion de la obra, solicitó del cabildo privilejio esclusivo por diez años para establecer una fábrica de tinajas para el trasporte de vinos i aguardientes; lo que se le Concedió con la condicion que debia permitirse la introduccion de este articulo por mar, i de que espirado et termino de la concesion, la fábrica i sus útiles deberian quedar a beneficio de propios de ciudad "en atencion a sus pocas rentas"."*

Este dato es notable pues, junto con confirmar la importancia del negocio aguardentero de Coquimbo en esos años, también comprueba la existencia de un abastecimiento de tinajas provenientes desde afuera, *"por mar"*, lo que explica la introducción del término *pisco* o *pisquero* para las mismas. Amunátegui Solar describe este mismo episodio con las siguientes palabras:

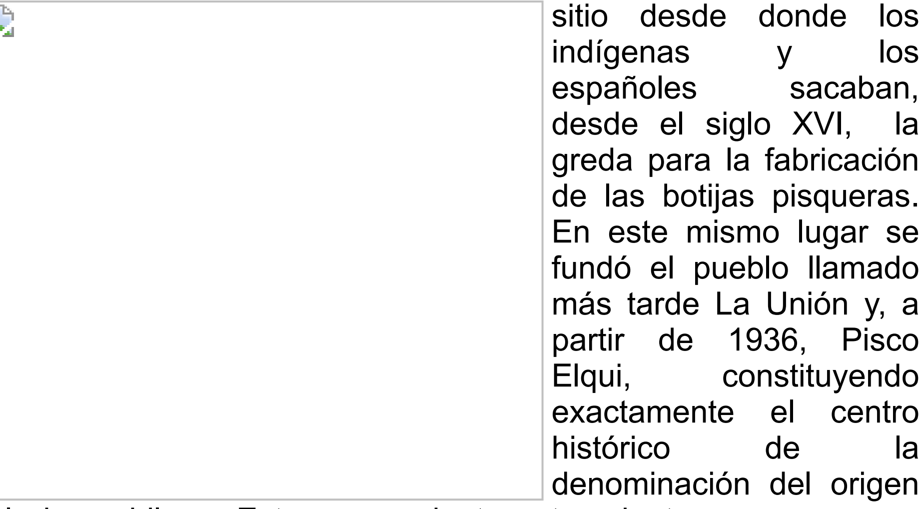
> *"20 de Agosto: Resolvieron los capitulares informar favorablemente la petición elevada al Presidente Amat por fray Pedro Araujo, prior de Santo Domingo, a fin de que concediera a su convento de La Serena el monopolio por diez años de la fabricación de botijas destinadas al transporte de vinos y aguardientes, para reunir los fondos necesarios al edificio de la iglesia".*

En otra prueba del auge de producción que estaba experimentando por entonces la vitivinicultura y la destilación en Coquimbo, cabe señalar que medidas de ampliación del *stock* de botijas y tinajas debieron ser decididas en 1784, según consta en actas del Cabildo de La Serena del 26 de octubre, que Amunátegui Solar sintetiza así:

> *"Se acordó pedir al Presidente Benavides que consiguiera autorización real para establecer una fábrica de botijas, que eran indispensables para proveer de agua a los barcos, y para guardar las abundantes cosechas de vino que producía la comarca".*
>
> *"Cada botija había sido avaluada por el Cabildo a diez reales por arroba".*

Como se ve, no hay espacio a la duda cuando se advierte lo muy ligado que estuvo desde su origen el comercio del vino y del aguardiente de Coquimbo al uso de esta clase de tinajas y botijas, cuyo nombre nace asociado al gentilicio del puerto peruano de Pisco rompiendo, sin embargo, esa pretendida línea directa de origen que es la base argumental de la dudosa y rebuscada posición peruana para defender sus supuestos derechos monopólicos sobre la denominación de origen.

Un detalle muy interesante, recogido por el académico Hernán F. Cortés Olivares (a quien retomaremos más abajo), nos recuerda que datos obtenidos por él a partir de un expediente de notariales de la ciudad de Vicuña, permiten establecer que la localidad conocida como La Greda, al interior del Elqui, era precisamente el



sitio desde donde los indígenas y los españoles sacaban, desde el siglo XVI, la greda para la fabricación de las botijas pisqueras. En este mismo lugar se fundó el pueblo llamado más tarde La Unión y, a partir de 1936, Pisco Elqui, constituyendo exactamente el centro histórico de la denominación del origen del pisco chileno. Este sorprendente antecedente no es menor y obra muy favorablemente a la posición chilena.

Cortés Olivares detecta el uso corriente del nombre del pisco en Chile hacia 1732, momento en que la sociedad colonial adopta al pisco con mayor preferencia que la merecida por la mayoría de los demás aguardientes. Confirmando la posibilidad del traspaso del nombre a Chile entre el puerto de Pisco y la botija pisquera, José Toribio Medina había escrito en "Chilenismos. Apuntes Lexicográficos" de 1928 que el pisco corresponde a los siguiente:

> *"Aguardiente de uva moscatel de esa procedencia y con cuyo nombre se fabrica también en Chile* (además de) *botija misma en que se envasa"*

Posibles factores culturales de reforzamiento histórico para el origen del nombre

Un detalle interesantísimo que hemos verificado observando colecciones de etiquetas, patentes y registros del siglo XIX sobre la actividad aguardentera en Coquimbo y que no aparece advertido por otros autores, es la existencia de varios documentos en los que la palabra *pisco* ya aparece definiendo al producto de esa manera desde el inicio mismo de la industrialización pisquera en la zona, escrita en minúscula y sin la letra alta o capitular que corresponde al inicio de un nombre propio, al contrario de lo que debería suceder en caso de que se tuviese en la conciencia alguna clase de alusión al puerto peruano de Pisco, lo que hace sospechar la posibilidad de un deslinde entre el origen del nombre del brebaje y la relación con ese puerto que es tan defendida y venerada por la posición peruana.

Los estudios contemporáneos de lingüística han dejado constancia de que el origen de un término no necesariamente está asociado rígida y exclusivamente a una sola línea originaria, sino que puede compartir dos o más posibles fuentes de inspiración. Por ejemplo: hasta ahora, el nombre del baile *zamacueca* parece estar asociado a dos orígenes léxicos: la *"zamba clueca"* de los esclavos peruanos, por un lado, y la *"zambra"* del África morisca o árabe, por otro. En ambos casos, estos bailes también parecen haber influido en el nacimiento de la *zamacueca* peruana y de la *cueca* chilena, respectivamente.

Considerando factible esta posibilidad, estudiamos a continuación otra interesante teoría, aunque más especulativa, sobre el origen de la denominación del "pisco" en Coquimbo, pero sin marginar con ella la importancia de las otras dos que hemos visto, referidas a la influencia del puerto de Pisco y a la asociación con las botijas o tinajas pisqueras en que se envasaba el producto.

Se ha repetido en Perú hasta la majadería que el nombre del puerto de Pisco provendría del término *"Pishko"* o *"Pishqu"*, asociado al lugar, aparentemente, por la gran cantidad de aves voladoras que en él podían observarse, pues la traducción de esta palabra quechua es, precisamente, *"pájaro"*, *"ave voladora"*. Los españoles comenzaron a incorporar el término hacia 1574, utilizándolo para identificar el puerto y el río de este poblado. Guamán Poma de Ayala registra el puerto con el nombre de *"Piscuy"* y, aunque como hemos dicho, habla de la abundancia de peces en el mismo sin mencionar la presencia de viñedos o vinos, dibuja el poblado con una gran cantidad de aves volando sobre los pescadores, hacia 1615.

Se recordará que en el valle del Elqui, habitaban desde tiempos inmemoriales comunidades de indios diaguitas, cuyos ancestros dejaron su huella por toda la región, especialmente en el complejo cultural ubicado en la zona de El Molle y de Las Ánimas, llagando a tener un fluido intercambio con los comerciantes incas poco antes de la llegada de los conquistadores españoles, como era el caso de la mencionada piedra lapislázuli. Poco después, sirvieron también a los hispanos y trabajaron los campos en el territorio coquimbano, aunque esto les traería como consecuencia la desaparición. El tradicional consumo de productos típicos de la zona, como frutas descarozadas, membrillos, alcayotas y arropes de uva, de alguna manera está muy ligado a la influencia que dejaron los diaguitas sobre todo el valle durante la Colonia.

Es usual que se diga en los textos que los diaguitas habitantes del territorio del Norte Chico de Chile hablaban la lengua *kakán*, hoy desaparecida. Sin embargo, en su crónica de 1558, ya dice entonces Gerónimo de Vivar, asistente de Pedro de Valdivia, que los diaguitas de la actual III Región hablaban una distinta de la utilizada por los establecidos en los valles de Elqui y Limarí. Incluso señala que los del Limarí hablan la lengua de los indígenas del Sur, es decir, el *mapudungún*. El *kakán* parece ser más bien la lengua dominante de los diaguitas establecidos al otro lado de la cordillera, en territorio argentino. Sin embargo, el lingüista Hernán Carvajal en "Toponimia Amerindia del Valle de Elqui" (1987) y "Vicuña y la toponimia del Valle de Elqui" (1993), advierte que casi el 40% de los nombres toponímicos de la zona elquina corresponden al lenguaje quechua y no al *kakán*. Si bien Carvajal lo explica por la costumbre inca de rebautizar los territorios conquistados, parece evidente que existió en la zona una influencia lingüística incásica que puede remontarse al último siglo del período precolombino y no sólo a la aventura de la expedición de conquista de Tupac Yupanqui iniciada hacia 1458, que los puso bajo sus dominios incas. En el caso del noroeste argentino, el *kakán* llegó a ser desplazado completamente por el quechua.

Así, no será extraño que en el valle del Elqui cundiera tempranamente un concepto que bien podría haber sido aportado por los diaguitas y sus descendientes durante el rápido período de fusión con el elemento de conquista hispano para el que servían bajo régimen de encomiendas, y que significó su eventual desaparición, hacia el siglo XVIII. Se trata de la comparación de los síntomas de la borrachera -y especialmente con la producida por efecto del aguardiente- con el vuelo de los pájaros, es decir, sentirse volando, sentirse *"como pájaro*", pues una característica de la ingesta del producto es la sensación de no sentir las piernas y de flotar cuando las copas se pasan de lo necesario. Hay quienes han relacionado el término quechua *"pishko"* con esta asociación al concepto de la sensación ebriedad de pájaro, semejante a sentirse volando, teoría sobre el origen del nombre del brebaje que, además, desliga la relación del mismo con el puerto homónimo donde Perú le adjudica su origen.

Vale recordar que los diaguitas conocían desde antaño las bebidas alcohólicas, como una chicha hecha a base de maíz y fermentos de algarrobo como el *patay* y la *alhoja*. Ambas eran usadas tanto en el consumo de placer como en los ritos, y generalmente con grandes ingestas. El pájaro era uno de sus motivos de inspiración más comunes, precisamente en la alfarería diaguita para contener bebidas y durante las tres fases de desarrollo que se distinguen en esta cultura. Basándose el interpretaciones de la toponimia, el investigador argentino del Instituto Nacional de Antropología, Ricardo L. J. Nardi, concluye en que la expresión *kakán* para señalar a los pájaros es *"isma"* o *"ishma"*. Pero, si en el valle del Elqui no era *kakán* lo que hablaban los diaguitas y, por el contrario, existía un grado de influencia lingüística quechua especialmente desde la campaña de conquista de los incas, ¿corresponde pensar que el término correcto para la borrachera era en la jerga de entonces la sensación de *"pishko"*, o sea, de pájaro? Si así fue, ¿perduró este simbolismo hasta años muy posteriores a la llegada del conquistador hispano? ¿Fue por eso que el pisco aparece tan tempranamente en Chile registrado en minúsculas y no como correspondería al nombre propio de Pisco, en caso de estar aludiendo al mismo con tal denominación?

La teoría, así presentada, parece bastante verosímil y razonable, superando a la mayoría de las propuestas peruanas que se desgastan intentando trasladar la cuna del pisco local hasta el puerto de Pisco y buscando hablar de este lugar, de Ica y de Nazca como si fueran uno solo. Pero, lamentablemente, casi no existen líneas de investigación al respecto y la teoría sólo rondará en el abstracto mundo inductivo de las posibilidades y las conjeturas, mientras no se realice un análisis en profundidad y demostrativo de la misma.

Entre otras cosas, la posición peruana de que la expresión *pisco* provendría de la palabra quechua para referirse a los pájaros, ha sido puesta en duda por algunos autores. Generalmente, el único fundamento para tan insistente afirmación es la asociación que hacen cronistas como Guamán Poma de Ayala a la cantidad de pájaros que se veían en el puerto de Pisco, que se repite innumerables veces después en los historiadores e investigadores peruanos, pero sin demasiada constatación. Entre los incrédulos, se encuentra el prestigioso profesor y lingüista chileno Mario

Ferreccio Podesta, quien adhiere a la teoría de que la denominación del pisco proviene de su asociación a las botijas que lo contenían. Al respecto, el experto advierte que el término *pisco* se encuentra en varias culturas, americanas y europeas, y que invariablemente está asociado a algún accidente hídrico (ríos o valles), curiosidad que no consigue explicarse.

El profesor de la Universidad de La Serena, don Hernán F. Cortés Olivares, quien viene estudiando el tema desde 1980, propone una idea distinta sobre el origen y el posicionamiento de la denominación *pisco* en la sociedad chilena, según se deduce de su interesante artículo titulado "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931", publicado por la "Revista Universum" de la Universidad de Talca (edición Nº 20, Vol. 2, pág. 42-81, 2005). Para el académico, a la destrucción y la irresponsabilidad con que se preservaron los documentos relativos al período colonial del pisco coquimbano, se suma el problema de que el vocablo:

> *"...*(se) *encuentra tardíamente en los documentos coloniales oficiales y en el léxico de los grupos aristocráticos pues según los testimonios documentales encontrados, parece ser una palabra de uso más común y corriente entre los sectores populares de la colonia y de la república novocentista".*

Cortés Olivares demuestra en su investigación que la palabra *pisco*, al contrario de lo que dice el axioma peruano, también estuvo integrada en el lenguaje europeo y actualmente en países americanos de habla hispana. Recordando el carácter "hidrónimo" del término detectado por Ferreccio y su expansión por distintas culturas, escribe:

> *"Nuestra investigación nos llevó a registrar el nombre en el léxico de Venezuela y Colombia, donde se usa comúnmente para nombrar al Pavo, y también para calificar a un individuo de presuntuoso o cursi. En Venezuela la palabra compuesta Piscotero también significa charlatán, indiscreto".*

> *"Trasladando nuestra investigación lingüística a Europa y específicamente a territorio de la península ibérica, nos encontramos con que existe la denominación de PISCO para un Valle y río de Portugal, en el distrito de Guarda. Este valle nace al NE de Marialva, corre en dirección N., pasa al E. de Longroiva y la oeste de la villa Nova de Foscoa, y después de 40 Km del Duero. Un hallazgo arqueológico llevó este lugar geográfico a las primeras páginas de la prensa mundial pues se encontró una figura humana grabada en piedra en la ribera de Pisco; el lítico nos muestra un torso humano con miembros incompletos, una cabeza con boca deforme y un enorme pene erecto, y se encuentra sobrepuesto a la imagen de un bovino. Hoy FosCoa es un santuario de arte rupestre. (Mercurio 29/04/95)".*

> *"En Francia PISCOP, es un poblado y municipio ubicado en el departamento del Sena".*

"En Rumania, se denomina Piscu, un poblado y municipio".

"El origen etimológico de la palabra Pisco en Europa derivaría del latín: PISCOSUS: Abundante de peces. PISCOR: Pescar. PICO: Sabor a pez; negro, sombrío, oscuro. PICUS: pájaro, extraña coincidencia entre el Quechua y el Latín".

El autor recuerda que el misionero capuchino judeo-bávaro Fray Félix José de Augusta, experto conocedor del lenguaje *mapudungún*, de los indígenas de la Araucanía ("Gramática Araucana", de 1903; "Lecturas Araucanas", de 1910 y "Diccionario Araucano-Español, Español-Araucano", de 1916), escribió que la expresión *"pischku"*, en esta lengua, se traduciría como *"algo cocido en olla".*

A este dato, el investigador y lingüista de origen prusiano Rodolfo Lenz, precursor del estudio del folklore chileno, agrega a principios del siglo XX que en el idioma mapuche no existían los sustantivos, adjetivos y verbos, por lo que todos los conceptos de sustancia, cualidad y fenómeno sufrirían alteraciones morfológicas. Si bien Lenz cree que el término es de origen quechua, Cortés Olivares se pregunta: *"¿podemos interpretar o traducir esta idea como vino quemado o agua que quema?"*, y recuerda, como ejemplo, *"que el aguardiente para los chinos también es vino quemado"*. Lenz aseguraba que el término se empleaba desde Arauco hasta Guatemala.

El líder araucano Pascual Coña, en sus "Testimonios de un Cacique Mapuche", de 1924, también utiliza la expresión *"pishku"* para denominar el *grano negro*. Cortes Olivares desliza la posibilidad de que se esté refiriendo a granos de uva.

Auge productivo de los aguardientes de Coquimbo en el siglo XVIII

Aunque el vino y el aguardiente seguían siendo populares en Coquimbo, a principios del siglo XVIII permanecían aún como actividades más bien marginales del comercio, especialmente eclipsadas por el negocio de la exportación de cobre y trigo, que eran a la sazón los productos que identificaban a la región chilena y que más en enviaban al Perú.

Hasta entonces, y a pesar del fluido comercio con Perú, buena parte de la producción pisquera iba a parar más bien a las gargantas de los sedientos mineros como los de Andacollo y Petorca. Sin embargo, estaba a punto de cambiar este esquema con la apertura de los mercados locales a los barcos de bandera francesa, hacia 1700, medida que permitió hacer crecer como nunca antes el comercio con el Perú y el desarrollo de las técnicas, aperos y artefactos de destilación (alambiques, calderas, etc.) configurándole a la industria pisquera un carácter y una identidad definitivos.

En "La Serena en el S. XVIII: Las Dimensiones del Poder Local en una Sociedad Regional", el ya citado autor Eduardo Cavieres

Figueroa escribe en 1993 que en el Padrón de Catastro de 1738 de la Real Audiencia (Volumen 666, P. 2), ya aparecen registrados 82 propietarios y trabajadores agrícolas en la zona de La Serena y cuenca interior del Elqui (Rivadavia, Tambo, Marquesa La Baja, etc.). 43 de ellos correspondían a productores de vino de 50 arrobas o menos. Entre todos, promediaban una producción de 30 arrobas. Dos de ellos incluso alcanzan las 80 arrobas promedio, y 11 las cuarenta. La máxima producción se concentraba en el tipo de hacienda conocida como "retazo y viña", seguida de las llamadas "maguelillos".

Una de las primeras zonas en desplazar de modo notorio la vieja economía del trigo por la promisoria producción de los viñedos, fue Marquesa la Alta, en Elqui. Un catastro de 1727 dio por resultado la existencia de 12.848 plantas productivas, avaluadas en 5.621 pesos, más una viña nueva de 6.139 plantas más. En bodegas se contabilizaron 330 arrobas de vino y 20 de aguardiente. Al respecto, Cavieres Figueroa comenta:

> *"...para alcanzar esa producción se habían realizado las inversiones correspondientes: <u>45 tinajas, 3 birques, fondillo con dos cañones de sacar aguardiente, lagar de ladrillo con dos pisqueras, alambique, horno para fabricar tinajas</u>, etc."*

Y luego, agregará sobre el desarrollo de la producción en esta misma zona elquina:

> *"Después de 1727, nos encontramos ahora en 1749. Más que transformaciones, observamos crecimiento de sus actividades. También la construcción de una casa de vivienda principal, con sala, cuadra. recámara y despensa, todo en adobes, techumbre de paja y enmaderación de algarrobo y sauce entreverado, con puertas de alerce con clavazón de cobre y sus seis umbrales de algarrobo. La sala del lagar, de alrededor de 38 mts2 , disponía de un lagar nuevo, de cal y ladrillo breado, <u>con capacidad para 350 arrobas de caldo, que se complementaba con una pisquera de similares características, pero sólo para 55 arrobas</u>. Por su parte, <u>el corral de alambiques, estaba equipado, junto a los fondos, con 20 pilones de cuero de novillo armados para recoger los borujos y cinco alambiques propiamente tales</u>".*

Hay casos muy interesantes sobre el crecimiento de la actividad durante este siglo, que nos gustaría puntualizar como ejemplos:

- A mediados del siglo XVII, había fallecido en Diaguitas don Juan Rivera, quien junto a sus hermanos propietaba una enorme viña en este poblado elquino. Los demás miembros de la familia decidieron vender parte de la propiedad para ayudar económicamente a la viuda, doña Petrona Ruiz Cabello. La porción de la propiedad tenía nada menos que 2.800 parras, lo que da una idea del tamaño que tuvo dicha estancia. No es de extrañar, entonces, que a principios del siglo XVIII los descendientes de estas familias estaban sumidos en una ingrata disputa por las herencias sobre

estos ricos terrenos.

- Desde luego, existen casos aún mayores: en 1727, don Ignacio Alcayaga hipotecó una viña de 8 mil plantas del Elqui para imponer censos de 176 pesos en favor del Convento de la Merced, junto a don Francisco de Rivera quien, a su vez, hipotecó otra viña con similar cantidad de parras. Alcayaga, que sólo era propietario directo de la mitad de la viña, decía necesitar este dinero para comprar vasijas y otros implementos para no perder la cosecha de la viña, lo que sugiere un aumento notable de su producción.

- En enero de ese mismo y de paso por las minas de Petorca, el serenense Joseph de Rojas cuenta del abundante tráfico de licores desde Elqui y Coquimbo hacia las minas donde se encontraba. Él mismo había llevado hasta allá 12 cargas de vino y 3 de aguardiente. 50 mulas tuvo a su disposición para tales transportes.

- En el Archivo Notarial de La Serena puede encontrarse un documento de 1735, en donde doña Isabel de Aguirre, propietaria de las estancias de Rivadavia, Chañar Blanco y Hacienda Tongoy, deja como herencia: *"A mis tres menores que son Juan Joseph, Francisco y doña Catalina, les queda toda la viña grande y principal de Rivadavia con bodegas, botijas y demás aperos que a esto conducen..."*

- Otro miembro de la familia citada, el Maestre de Campo Joseph de Aguirre y su mujer Isabel Gallardo, decidieron traspasar en 1748 parte de su enorme hacienda en Paihuano a su hijo Joseph, en la que se contabilizaron 7.190 plantas. Demostrando la rentabilidad del negocio, para 1759 el número había crecido a 13.365, muchas de ellas con variedades nuevas en la zona.

- La presencia de los artefactos necesarios para la destilación del aguardiente reaparecerán en otro testamento de un miembro de alguien relacionado con la familia Pinto, en 1792. Se trata de don Lorenzo Cortés, casado con doña Inés Pinto. Aquel año, Cortés decidió dejar todos estos instrumentos de herencia como parte de la finca, con 4 mil parras y una bodega.

- En el mismo archivo serenense se encuentra otro testamento de 1804, de doña Agustina de Aguirre, que declara que los descendientes de los herederos de Rivadavia habían conseguido que esta hacienda produjera en 1796 unas 300 arrobas de vino y 30 de aguardiente, y al año siguiente, 400 de vino y 60 de aguardiente. No es casual este aumento ni la particular ventaja que alcanza la proporción de crecimiento del aguardiente igual al 100%, sobre la de vino, de aproximadamente un tercio.

Desarrollo comercial del pisco chileno hacia el fin de la Colonia

Sobre la popularidad y calidad que había alcanzado entonces el vino moscatel chileno, el viajero español Antonio de Ulloa escribe en "Viaje a la América Meridional", de 1748, algo sobre Chile que hoy erizaría los pelos a los propagandistas peruanos:

> *"Produce con no menor abundancia la uva de varias castas; y con ella se hacen toda suerte de vinos tan buenos que son los más estimados de todo el Perú, no menos por su generosidad que por su buen sabor; la mayor parte son tintos y también se fabrica moscatel, cuya fragancia y delicadeza aventaja a los que de esta especie se conocen en España".*

El mismo autor, en su citado informe "Noticias Secretas de América", había escrito junto a don Jorge Juan unos años antes:

> *"Cuando los navíos de guerra hacen campaña en las costas de Chile, les provee el país abundantemente de todo lo necesario, porque la excepción del tocino, aceite, y azúcar para las dietas porque no lo produce el país, hay en él con suma abundancia todo lo demás, porque es la tierra del trigo, de la carne, de las semillas, y la que produce vinos mas exquisitos, que otro ningún terreno del Perú y a la abundancia de estos géneros es correspondiente la baratura".*

En la también antes citada fuente del Abate Molina, se completa esta referencia con las siguientes palabras sobre el moscatel producido en el territorio chileno en general:

> *"Las viñas que hay, desde los confines del Perú hasta el río Maule, tienen tres o cuatro pies de alto..."*
>
> *"Es bellísimo el vino moscatel de aquel Reino* (de Chile)*, tanto que el General Ulloa no dudó en preferirlo a los mejores moscateles de España, y también se destila aguardiente, siendo los meses de las vendimias entre abril y mayo".*

En 1744, los valles aledaños a Coquimbo compartían la producción principalmente entre trigo y vid. Las viñas producían unas 20 mil arrobas de vino anuales. Los registros de la época señalan que cada arroba de vino valía en el campo cerca de 8 reales, y que, convertido en aguardiente, el valor ascendían a 16 reales por arroba. En la ciudad los precios subían a 12 y 28 reales respectivamente. Recordemos que, como referencia, 8 reales hacían un peso (un obrero de la época ganaba cerca de 7 pesos mensuales).

Había también una hacienda de considerables proporciones en Montegrande o San Buenaventura, propietada por doña Juana Pinto pero administrada por su hermano Miguel Pinto, y con 7 mil parras y una bodega que alcanzaba los 80 metros cuadrados para almacenar vino y aguardiente. Cavieres Figueroa agrega sobre este interesante dato:

> *"En 1760, después de su fallecimiento, la propiedad fue dividida entre dos heredas forzosas: su hermana Petronila y doña Magdalena González, la viuda de*

> *Miguel. Por entonces la viña estaba en plena producción y, en el contexto local, bastante bien aperada para la producción del vino y aguardiente. Además de otorgarse 3.500 plantas a cada una de las beneficiarias, a Petronila le correspondieron dos alambiques (uno con tapa y cajón de cobre), 24 tinajas, tres enfriaderos, con carga de cestos grandes, nueve pilones de cuero de vaca de guardar orujos. A Magdalena, la bodega, una paila de guarnición con su cañón de hacer aguardiente, lagar de cuero, 22 tinajas, un birque de enfriar cocido y otro pisquero".*

La bodega de los Pinto no fue la única de estos volúmenes. El Archivo Jesuita de La Serena registra en 1767 que la viña jesuita del Elqui, de 32 cuarteles con 19.176 parras, ya tenía entonces 1.215 arrobas de vino y 56 de aguardiente en bodegas. A pesar de esto, en el sector de San Isidro, según un libro de cuentas de la Hacienda San Isidro perteneciente al sacerdote Basilio Egaña, aparece una producción casi continua entre 1769 y 1777, así como niveles parejos de gastos en insumos, lo que puede ser señal de crecimiento al tope en los niveles de producción artesanal. Cavieres Figueroa comenta al respecto:

> *"En 1770 y 1772, las cifras relativas a estos gastos fueron más elevados porque hubo que reparar o comprar vasijas, pailas y los cueros del lagar y pisquera".*

Y varias páginas después, comentará sobre la producción anterior a estos años en estos viñedos:

> *"Para don Basilio, más importante que las tierras del Tambo fueron las que componían la Hacienda de San Isidro, cuya principal producción correspondía a los viñedos allí existentes. Entre 1762 y 1765, sólo la producción de aguardiente fue de 74 arrobas, mientras que la de vinos sumó la cantidad de 1.038 arrobas, lo que en conjunto le permitieron un ingreso anual cercano a los 500 pesos. En el último de los años señalados, una nueva viñita había producido 8 arrobas de aguardiente y 20 arrobas de vino".*

No será raro, entonces, que hacia 1768 los vinos y los aguardientes reciban su primer cobro local de tributos, según Manuel Concha, *"debiendo pagar cuatro reales la carga de aguardiente y dos la de vino"*, principalmente para financiar la construcción y mantención del hospital.

Cabe señalar que el gusto por el aguardiente coquimbano trascendió incluso los territorios de Chile, Perú, Charcas y Cuyo. En su "Diccionario Biográfico Colonial" de 1902, el notable intelectual José Toribio Medina escribe sobre don Víctor Ibáñez de Corbera, comerciante y agregado militar que había combatido a la sublevación de Tupac Amaru en el Perú:

> *"Nombrado subdelegado en 1790, sirvió el empleo durante cinco años, distinguiéndose por la construcción de una nueva cárcel y casas de Ayuntamiento en la Serena. Cuando la expedición de Malaspina llegó al*

> *puerto de Coquimbo se esmeró en proporcionarle cuantos auxilios le fueron posibles..."*
>
> *"En premio de sus méritos solicitó se le permitiese hacer una expedición al puerto de San Blas con mil botijas de vino y quinientas de aguardiente, lo que se le concedió en 1795".*

Con las proporciones de estas viñas y talleres, nos encontraríamos casi en las puertas de una destilería pisquera industrial, si no fuera porque los métodos seguían siendo principalmente artesanales. Sin embargo, con estos volúmenes de producción para haciendas particulares en Coquimbo, no será raro que en esta región aparezcan durante el siglo siguiente, según veremos, los primeros industriales del pisco.

Mitos y folklore del pisco peruano: supuesta influencia del "Marqués" Caravantes

La circulación de mitos "originarios" en el legendario urbano del Perú no es rara. Su folklore se adjudica con frecuencia la invención "originaria" de productos que van desde la gaseosa estadounidense *Coca-Cola* (por la existencia de extractos de coca y de cola en su fórmula inicial) hasta el movimiento de música *punk* que le asignan los melómanos locales a la banda peruana de rock psicodélico *"Los Saicos"* de 1964 (y a pesar de que el *punk* aparece realmente en Inglaterra y más de diez años después). De este modo, no extraña que la defensa del pisco peruano, o mejor dicho, la ofensiva peruana contra el pisco chileno se sustente, frecuentemente, en una serie de mitos urbanos y folklóricos de escaso rigor histórico y que, para sorpresa, aparecen repetidos con insistencia por importantes organismos internacionales de corte académico o intelectual, que los peruanos se apresuran en presentar como referencias favorables a su posición.

Un punto de partida -tan frecuentado entre los autores peruanos, como equivocado está-, es aquél que busca asociar el origen del pisco y del nombre del producto a una supuesta intervención histórica del citado *"marqués"* Francisco López de Caravantes, a quien, como hemos dicho, se responsabiliza por la introducción de vides al Perú hacia el año 1553 aproximadamente, y desde islas Canarias, dato proveniente del cronista Gracilazo de la Vega. Aunque otros autores le dan este crédito a Hernando de Montenegro y hacia 1551, Caravantes ha adquirido características de leyenda humana entre los aficionados peruanos al vino y al pisco, pero por razones más dignas de un legendario que de la historia misma.

Nos parece que el objetivo de esta asociación con Caravantes busca retrotraer la discusión sobre el origen del pisco peruano hasta la aparición misma de la vinificación en ese país y en el continente. Sin embargo, si consideramos que los rastros de comercio de aguardientes en la costa peruana aparecen recién hacia 1600 y la evidencia histórica que hemos visto coloca pruebas de destilación de alcoholes en Ica hacia 1613 (según lo demostró el investigador peruano Lorenzo Huertas), es probable

que Caravantes jamás haya alcanzado a probar siquiera el ancestro del hoy llamado pisco peruano.

Este famoso introductor de las viñas en el Perú, es frecuentemente mencionado en las fuentes oficiales de historia de ese país como el *Marqués* de Caravantes. Existe allá, incluso, un club de *bebedores expertos,* ostentosa y decorativamente llamado "Cofradía Nacional de Catadores del Perú Caballeros Herederos de la Orden de don Francisco de Caravantes", que constituye una de las principales agrupaciones abanderadas con la defensa del pisco peruano, a pesar de que, como hemos dicho, la cronología hace imposible que el *Marqués* haya alcanzando a probar algo parecido siquiera al pisco. Además, el personaje histórico jamás fundó alguna clase de "orden", "cofradía" o grupo por el estilo para sus dignos *caballeros herederos*.

El problema más grave, sin embargo, es que Caravantes no era *marqués* y, de hecho, esta clase de títulos nobiliarios no existían por entonces, en esas primeras décadas de la América bajo control hispánico. Su supuesto título parece provenir de una confusión entre su nombre y (aunque parezca insólito) el del *Marqués de Carabás*, personaje ficticio del clásico infantil "El Gato con Botas", de Charles Perrault. Esta posibilidad, que propusiéramos con riesgo hace unos años en este mismo artículo, aparentemente ha sido confirmada y de manera posterior por una periodista peruana. Irónica y paradójicamente, en el cuento este supuesto *Marqués* es en realidad de humilde hijo de un molinero que se hace pasar por noble, fraude ideado por el mágico felino, logrando embaucar a todo un reino.

Otro detalle que evidencia lo burdo de esta asociación entre el pisco y Caravantes, es que se le atribuye casi invariablemente la autoría de una cita en que le habría dado el nombre de "pisco" al producto y que diría:

> *"El valle de Pisco sigue siendo el más abundante de excelentes vinos de todo el Perú. Dase allí uno que compite con nuestro jerez: el llamado aguardiente de Pisco, por extraerse de la uva pequeña. Es uno de los licores más exquisitos del mundo".*

El hecho es que tal referencia se la supone formulada en 1630, cerca de un siglo después de su llegada al Perú, cuando Caravantes llevaba tiempo ya bajo tierra. El error está tan generalizado en el país incásico, que incluso asoma en textos relativos a la Relación de Manuscritos de Caravantes y en publicaciones oficiales sobre el pisco del Perú, algunas asesoradas por investigadores expertos y hasta por académicos.

Cabe señalar que los errores como éste en las referencias usadas habitualmente por las fuentes peruanas para referirse al pisco, realmente abundan, resultando a veces inexplicable su falta de ajuste y ausencia de correcciones, quizá debido a la participación de gente no familiarizada con temas históricos y motivada más bien por pasiones chauvinistas para su entrada al tema pisquero. Tal es el caso, por ejemplo, del antes citado Fray Reginaldo de Lizárraga y Obando, cuyo comentario sobre el pisco y el puerto de Pisco aparecido en "Descripción breve de toda la tierra del Perú,

Tucumán, Río de la Plata y Chile" es acompañado, también invariablemente por los autores del Perú, con la ambigua referencia *"siglo XVI"*, cuando lo cierto es que la obra fue escrita hacia 1607, es decir, en el siglo siguiente.

A pesar de los años, la errada referencia sobre Caravantes aparece y reaparece incontable cantidad de veces en los medios peruanos y en escritos que presumen de ser serios y avalados en fuentes históricas confiables, también publicados en ese país. Otra prueba de la superficialidad del estudio histórico que, en algunos casos, avala las teorías de la propaganda peruana sobre le origen del pisco.

Pisco peruano: ¿Aguardiente "de Pisco" o "de Ica"? 

Ya hemos visto que la influencia toponímica del puerto Pisco no pudo extenderse más allá de su importancia como centro comercial y de envasado del producto, y no como centro de origen, al contrario de lo que alega la posición peruana en base a crónicas o citas de época muy imprecisas y dudosas. También hemos comentado la discusión al estilo del *"huevo y la gallina"* que el Perú ha pretendido enarbolar (con referencia a las medidas chilenas de 1936 para consolidar la denominación de origen del pisco de Coquimbo) atrincherándose en la supuesta relación ancestral del puerto de Pisco con el licor, y edificando sobre el error de que el mismo destilado habría sido "originario" de ese poblado que, en la práctica, sólo servía a sus embarques y a la producción de botijas pisqueras.

Esta indefinición peruana sobre el nombre de su propio aguardiente se había traducido en que, aparentemente, antes de optar de manera definitiva por la rotulación comercial del producto aguardentero peruano como *pisco*, hubo interés de algunos productores por denominar el licor como *aguardiente de Ica* o *aguardiente peruano* y, de hecho, hasta alguna época alcanzaron a salir a la venta algunos piscos bajo denominaciones que no guardan relación con la que hoy el Perú defiende con tanta pasión, aunque debemos admitir que esto se habría producido, de todos modos, dentro de la histórica zona pisquera peruana.

Se confirma con ello que la decisión comercial chilena de definir el producto como *pisco* contribuyó a que el Perú hiciera lo propio para su aguardiente y que incorporara formalmente el término comercial sólo en fechas más bien recientes y posteriores a las medidas chilenas, algo que también se confirmaría en los registros de patentes y los etiquetados peruanos de la época, además de la presencia de la denominación en sus legislaciones internas.

Cabe advertir que, en 1973, antes de que se restaurara el debate pisquero en el Perú, un investigador local, Max Espinoza Galarza publicó un diccionario titulado "Topónimos Quechuas del Perú" en donde hace una interesante definición del origen del término Pisco, asociado al puerto homónimo:

> *"En el Perú se llama así porque antaño, por ese puerto se importaba el aguardiente de uva elaborado en su*

mayor parte de Ica. Por la circunstancia de salir del puerto el licor se le denominó Pisco".

Es interesante advertir cómo algunos elementos de esta breve afirmación, han ido siendo borrados del apasionado discurso peruano en defensa de sus intereses monopólicos, aun cuando Espinoza Galarza ha constituido una cita recurrida en al menos dos conocidos documentos publicados en el Perú en favor de la denominación del origen del pisco peruano. La primera es que el pisco NO ES originario de el puerto de Pisco y que éste actúa sólo como lugar de embarques. Segundo, que el nombre del pisco se da por ser el puerto de Pisco su lugar de salida. Y tercero, que si bien la mayor parte del licor embarcado en Pisco proviene de Ica (que acaparaba entonces casi la totalidad de la producción peruana de este licor), una parte faltante ha de venir desde algún destino distinto, según parece lógico.

Ya vimos también que, además de *aguardiente de Pisco*, el producto recibió en Perú varias otras denominaciones a lo largo de su historia, muchas de las cuales lo asociaban a otras comarcas de origen distintas de este puerto.

Este dato reaparece confirmado en un informe que presentara hacia 1834 el Cónsul de Gran Bretaña en el Perú, Wilson, y en el que se especifica que los valles de Ica, Palpa y Nazca destilaban anualmente unas 20 mil botijas, sin que Pisco aparezca mencionado por ninguna parte del documento como un centro productivo. Recordemos nuevamente que, cuando Lord Cochrane tomó el puerto peruano de Pisco hacia 1820, durante sus servicios a la causa de la emancipación americana, ordenó requisar medio millar de botijas, pero no se mencionó al licor más que como un aguardiente cualquiera, sin ninguna relación toponímica con este centro portuario en particular.

Pese a todo, esta asociación del origen concreto del pisco con el puerto homónimo ha sido uno de los ejes de la ofensiva peruana iniciada hacia mediados del 2001, cuando comenzó la mayor campaña peruana contra el pisco chileno, disfrazada de mera discusión sobre derechos históricos y denominación de origen que, en realidad, esconde una guerrilla comercial contra Chile por asuntos de predominio económico en la región y en la producción de ciertos productos. Hemos visto que el Perú concentra principalmente su defensa, desde entonces, en la casi exclusiva

argumentación sobre el origen del pisco dentro de sus fronteras y sus vínculos con el puerto peruano de Pisco. Adicionalmente, establece comparaciones ventajosas sobre la calidad de su brebaje, pero muy secundariamente al argumento principal. Sin embargo, el grueso de su argumentación siempre buscará resaltar los orígenes del pisco en el Perú más allá de que sea Chile el país que realmente difundió por el mundo el mayor conocimiento y apetito comercial por el brebaje, o que el grueso de las iniciativas jurídicas favorezca también a los chilenos.

El problema de la tradición que rodea al producto, no obstante, topa eternamente con el hecho de que el término *pisco* no sería necesariamente originario de Chile y que se lo vincula casi instintivamente al puerto peruano donde surgió; es por eso que el Perú se ha esforzado por concentrar la discusión exclusivamente en este punto. Aún así, esta posición peruana plantea varios y severos problemas que veremos a continuación.

Ya que el Perú intenta asociar por todos los medios posibles la personalidad o identidad del pisco con el pueblo portuario del mismo nombre, su estrategia ha sido, fundamentalmente, imprimirle un rasgo popular, representativo de su historia local y también de su cultura nacional. Es decir, venderlo como producto tradicional peruano. En este sentido, el que compra una botella de pisco compraría una parte del Perú, por decirlo de alguna manera, como ha sido también la estrategia de mercado internacionalmente utilizada con mucho éxito por México y su famoso tequila. La diferencia está en que, si el tequila lleva toda una vida siendo conocido y venerado en el resto del mundo, el pisco, técnicamente hablando, recién se presenta con grandes expectativas en los mercados externos.

Muchos aficionados peruanos de su pisco ya han advertido la "pata coja" de esta estrategia y han sugerido -en ferias y exposiciones- replantear la publicidad del producto en base a cánones de mayor atractivo comunicacional y modernidad para los mercados internacionales, tal como lo ha venido haciendo Chile. Esto es, orientando la connotación de exclusividad o exotismo con una imagen de refinamiento, como podría ser por ejemplo la de estatus y exaltación de la calidad por sobre todo el discurso histórico o tradicionalista (no confundir con la campaña de alta simbología patriótica y folklórica de ciertas marcas como CAPEL, con su versión del "Chile Lindo"). En el caso de marcas chilenas como ABA y Ruta Norte, se ha buscado incluso la modernidad y el enganche juvenil.

Sin embargo, persiste en el caso peruano mucho de artificial en este asunto de la tradición. Ya dijimos que el pisco es invento español, en tiempos coloniales y no previos. Pisco era el puerto que llegó a ser eje comercial de esta clase de destilados de la región. En la actualidad, sin embargo, es un poblado de unos 50.000 habitantes que no produce ni una sola botella del licor, siendo mantenida por la vecina localidad de Ica. Todos los tours, las visitas dirigidas y hasta la "Ruta del Pisco Puruano" (idea copiada de la "Ruta del Pisco Chileno"), terminan demostrando que la mayoría de las plantas tradicionales de producción del licor en Perú siempre han estado en Ica y no en Pisco. De hecho, ni siquiera actualmente, tras todos estos años de campaña y

propaganda, se destila una sola gota de pisco en su supuesto puerto "cuna" del producto.

Vemos claramente una incongruencia entre el énfasis de la posición peruana respecto al origen toponímico del pisco y la ausencia absoluta de arraigo de la tradición pisquera en ese pueblo que otorga la denominación de origen, algo que se explica por el hecho sencillo de que la destilación de aguardientes de moscato nunca ha sido tan popular en ese territorio como hoy presume el Perú. Inclusive, siendo identificado el puerto de Pisco con el licor sólo por ser el puerto desde el cual se comerciaba el destilado en las *botijas de pisco*, esto tampoco sucede ya hoy día.

Otro punto que vale la pena mencionar, es la explicación que los peruanos hacen sobre la popularidad de su pisco entre los españoles del período colonial. Se debe, según aseveran, a la calidad que ya entonces tenía el producto, lo que es una afirmación audaz y magnificadora, pues desconoce que la mayor parte de la ventaja del aguardiente de Pisco era la gran cantidad en que se vendía y la cercanía de Ica con el mismo puerto desde donde se despachaba ahorrando costos de transporte, según se desprende de las antes citadas crónicas de Frezier del siglo XVIII, por lo que podía comerciarse a precios muy satisfactorios para la mayor parte de los hispanos.

Otros mitos en la defensa peruana: el origen "inca" del pisco

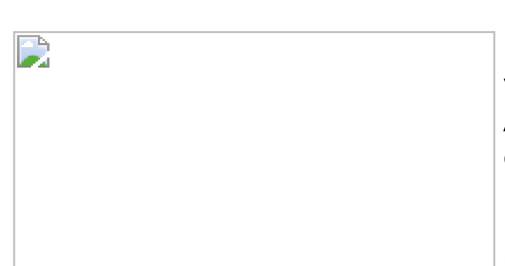


Del lado peruano, en más de un momento se ha afirmado o inducido a creer, incluso en presentaciones de carácter oficial durante el Gobierno del Presidente Alejandro Toledo que el origen del pisco sería directamente "incásico", es decir, remontado a tiempos precolombinos, cuando -irónicamente- no habían ni cultivos de vides, ni métodos de destilación avanzada conocidos en América como para producirlo.

Lo que comenzó como una interesante asociación comercial y turística del producto a la rica tradición precolombina del Perú, especialmente en la forma y la decoración de las botellas, con el tiempo comenzó a convertirse en un discurso peligrosamente desapegado de los conceptos de la realidad histórica y donde se intentaba fabricarle al pisco peruano una imagen directa e intencionalmente engañosa, según la cual, la cultura incásica tuvo una gran influencia esencial sobre la aparición del producto pisquero en el continente. Los pretendidos sustentos de este mito van desde referencias exageradas a la importancia del uso de las terrazas de cultivo que dejaron los incas (y que después fueron utilizadas por los agricultores coloniales de vides) hasta supuestas semejanzas entre las toscas y poco refinadas bebidas alcohólicas precolombinas (muchas ya desaparecidas) y la mucho más sofisticada aguardiente pisquera.

La afirmación es burda por donde quiera mirársela y no resiste el menor análisis. No cabe duda que puede establecerse una legítima línea cronológica entre la existencia de fermentos anteriores al pisco dentro del territorio donde ahora arraiga el producto. Sin embargo, considerado el tenor de las campañas

realizadas por los publicistas peruanos, especialmente en países de habla inglesa, parece cierto que se intenta crear una truculenta historia anterior a la del período hispánico para el pisco del Perú.



Problemas tales como que la vid del vino no existía en América hasta la llegada de los conquistadores, o que el mejor licor que llegaron a conocer los incas fue una humilde *chicha* agria a base de granos de maíz fermentados (que, por cierto, los diaguitas también consumían en la zona pisquera de Coquimbo) y que hoy podrían resultarle repugnantes a muchos paladares, pasan a ser sólo puntos secundarios para la propaganda peruana. La *chicha*, por lo demás, era conocida en caso todo el continente a la llegada de los españoles, de modo que difícilmente podría asociársela no sólo a la aparición del pisco, sino también a la peruanidad misma que pretenda adjudicársele a dicho fermento. Al parecer, una historia que se cuenta con alguna frecuencia a los turistas atraídos por la actividad pisquera peruana, busca establecer una relación entre el surgimiento del producto y una línea "ancestral" con la llamada *chicha de Jora* o *chicha* de malta de maíz, descubierta en un intento del Inca Tupac Yupanqui por salvar las cosechas de granos que fueron alcanzadas por una tormenta de lluvia, según se dice. Desconocemos por completo que clase de relación podría rebuscarse entre dos productos tan disímiles.

Pero hay otras pruebas bastante concretas sobre este mismo asunto, independientemente de los relatos y las leyendas urbanas. Se debe recordar, por ejemplo, la presencia en el mercado peruano de réplicas del vaso ceremonial inca *"kero*", lanzados en la Feria Export 2003, que se realizó en el Museo de Arqueología, Antropología e Historia de Lima bajo auspicio de las autoridades de Gobierno. Según sus creadores -relacionados con un organismo fundado para fomentar las exportaciones del Perú- el *kero* sería el recipiente "óptimo" para beber pisco, cuando en realidad su forma abierta y de embudo desconoce todos parámetros usados por los barmen internacionales para servir tragos de este tipo de licor. El *"kero"*, entonces, ni siquiera tenía a forma práctica necesaria para los brebajes alcohólicos de carácter aromático, como es el *pisco sour*, por ejemplo. No fue raro, entonces, que esta extravagancia soportara sólo unos pocos años en circulación, cuando las autoridades presentaron una nueva copa "oficial", con pedestal, columna y más cerrada en su campana, diseño más lógico para el tipo de bebida a la que está destinada.

Otros productores de pisco peruano recurren también al recurso de envasar el licor en atractivas botellas inspiradas en la alfarería de las culturas Moche, Chimú y Chavín, sugiriendo implícitamente que tales piezas arqueológicas que se aparecerán con frecuencia a los viajeros en los museos peruanos, tenían alguna utilidad como recipientes para beber aguardiente de pisco o algunos de sus supuestos licores *ancestros*. Esto es una excelente estrategia de presentación comercial del producto que sólo merece felicitaciones y que cuenta con plena validez entre los recursos de publicidad y venta. Al menos tres de sus marcas más conocidas, además, tienen como presentación una botella con forma de vasija antropomorfa incásica. Sin embargo, resultará abusivo cuando se le usa para crearle una historia particular al pisco, como parece haber sucedido en algunas ferias internacionales donde se han presentado productores peruanos.

Al respecto, vale la pena traer a la memoria la ola de críticas que recibió el famoso "Moai" de la CAPEL, que en Lima fue denunciado como un verdadero fraude, pues la Isla de Pascua nada tiene que ver con el pisco. Sin embargo, y a pesar de que la botella en forma de moai sólo reflejaba el carácter de producto *premium* de exportación chileno (y así lo entendieron quienes lo premiaron con el Sial de Oro de 1998), la misma crítica formulada desde Perú se puede hacer con respecto a su propia promoción del pisco, donde hemos visto la obsesión por relacionarlo con instancias incásicas y precolombinas que nada tienen que ver con su origen.

Síntesis cronológica y bibliografía de la historia colonial del pisco chileno

SIGLO XVI: Etapa que marca el nacimiento histórico del pisco

- **1548:** Francisco de Aguirre, refundador de la ciudad de La Serena, en sociedad con don Pedro Cisternas, planta las primeras vides de Coquimbo, distribuidas en dos viñedos.
- **1550:** Tiene lugar la primera cosecha de uva en La Serena. Las órdenes religiosas se especializan en su cultivo y la obtención de vino para el servicio eucarístico.
- **1554:** El sacerdote mercedario de La Serena, Juan Cidrón, parte a llenar una vacante en Mendoza (a la sazón, perteneciente a Chile) donde plantó oficialmente las primeras vides del territorio argentino. Esto da una señal del manejo que tenían los religiosos de Coquimbo en el arte vitivinícola.
- **1593:** Se forma una compañía comercial que, tras ser formalizada inmediatamente, compró 400 botijas de vino en La Serena y la totalidad de la producción anual de una viña en el valle del Huasco para venderla en Charcas e invertir las ganancias en Lima. Este antecedente derriba uno de los principales mitos en la defensa peruana del pisco, sobre la supuesta inexistencia de adquisiciones comerciales del Virreinato entre la producción de alcoholes de Coquimbo.
- **1595:** Comienzan las restricciones reales al comercio de vinos de las colonias de América, que afectan también al floreciente negocio de los mostos de Coquimbo.

SIGLO XVII: Período de desarrollo del comercio del pisco en los mercados indianos

- **1600:** Aparecen los primeros registros de grandes destilaciones de aguardiente en Coquimbo (13 años antes que el documento más antiguo encontrado en Ica por los investigadores peruanos). Ese año, el Coronel Francisco Cortés de Monroy inicia un negocio de venta de vinos y aguardientes de Coquimbo en Perú, ingresándolos por el puerto de Pisco, pues poseía bodegas propias tanto en los puertos de La Serena como de Pisco en Perú.
- **1620:** La Corona amplía las restricciones y la fiscalización al comercio de alcoholes en Indias. Imitando a Cortés de Monroy, los productores de Elqui enviarán su aguardiente al puerto de Pisco para hacerlo llegar a los mercados peruanos, evitando las inspecciones y a intermediarios usureros en el Callao. Muchos productores de vino optaron por destilar aguardiente para no perder sus cosechas y evitar las cada vez mayores prohibiciones contra el vino.
- **1628:** Nuevas restricciones al comercio y embarque de aguardientes por los puertos del Pacífico.
- **1640:** El virrey Pedro Toledo y Leiva, Marqués de Mancera, funda la villa de Pisco dado el creciente aumento de la actividad comercial que incluye el arribo de aguardientes y vinos de Coquimbo.
- **1655:** La destrucción de los viñedos de Concepción por indígenas y especialmente la pérdida de sesenta mil parras de la hacienda "Catentoa" de Linares, este año, permitieron que la popularización comercial de los vinos de Coquimbo y luego Limarí, que abastecían los mercados de Chile y Perú.
- **1670:** aparecen registros del comercio de un dulce vino elquino llamado "mercedario", correspondiente al pajarete.
- **1678:** Recién en esta época se levantan las restricciones reales al comercio de vinos y aguardientes. Ese mismo año, el 23 de noviembre, el Cabildo de La Serena fija precios a los principales productos de consumo para palear el daño hecho por los ataques piratas, considerando el vino y el aguardiente local entre ellos.
- **1684:** Pro orden del Virrey, se crea una aduana fiscal para controlar el abundante comercio regional que se concentraba en el puerto de Pisco, encargado de abastecer las demandas de vino y aguardiente de la Villa de Potosí, en el Alto Perú, actual territorio de Bolivia. Buena parte de esta demanda provenía desde Chile.
- **1687:** Las tropelías del pirata Davis y un violento terremoto destruyen la villa de Pisco, arruinando por largo tiempo su industria y comercio de alcoholes. La oportunidad fomenta la introducción de alcoholes chilenos provenientes desde Coquimbo para los mercados de Perú y de Charcas.
- **1692:** El Cabildo de La Serena prohíbe vender vino y aguardiente fuera de las pulperías, el 17 de octubre.
- **1697:** El 31 de diciembre fue distinguido el rico ciudadano serenense Pedro Cortés y Zabala como Marqués de Piedra Blanca de Huana, por Real Cédula. Figuraba como poseedor de un huerto en Quilacán con gran almacén con los productos de sus viñas de Huanillos y de otras chacras. Éste es un notable antecedente sobre el estado de desarrollo del comercio local, en base a las producciones de las vides.

SIGLO XVIII: Período de desarrollo pre-industrial de la producción del pisco

- **1700:** La apertura del comercio de Coquimbo a las naves de bandera francesa produce un notorio aumento en la venta de aguardientes de la región y se masifica su llegada a Pisco y al Callao, además de un notable perfeccionamiento de las técnicas con nuevos modelos de alambiques.
- **1730:** El testamento del comerciante coquimbano Diego de Montero deja a sus herederos tres solares en La Serena y los viñedos de Pauno, al menos tres haciendas y las bodegas de Coquimbo y precisa sucursales en Cobija y el Callao, demostrando el crecimiento en el que se encontraba la producción.
- **1732:** Aparecen los primeros registro de uso corriente del nombre del pisco en Chile, detectados por el autor Cortés Olivares, momento desde el cual la sociedad colonial chilena lo ha hecho uno de sus favoritos entre los demás aguardientes.
- **1738:** Un Padrón de Catastro de la Real Audiencia registra ya 82 propietarios y trabajadores agrícolas en la zona de La Serena y cuenca interior del Elqui, de los cuales, 43 correspondían a productores de vino de 50 arrobas o menos. Entre todos, promediaban una producción de 30 arrobas y dos de ellos incluso alcanzan las 80 arrobas promedio, y 11 las cuarenta. Las cifras demuestran también el estado de crecimiento productivo.
- **1744:** Al fundarse la villa comercial de Copiapó, cerca del 20% de quienes allí se establecieron eran ricos comerciantes de La Serena, interesados en controlar tránsito para los comerciantes del Perú, que incluía vinos y aguardientes.
- **1748:** Aparece registrado el nombre de *pisco* para señalar directamente al licor de aguardiente coquimbano en un registro de depósito y traspaso testamentario, extendido en la localidad de El Tambo, Valle de Elqui. Este dato antecede incluso la documentación presentada por el Perú sobre su teoría de la denominación de origen asociada al puerto de Pisco (basada principalmente en menciones hechas sólo por asociación al nombre del puerto en crónicas de la época), poniendo en tela de juicio una de las bases argumentales de la propaganda peruana.
- **1759:** En agosto, representantes de la iglesia coquimbana de Santo Domingo solicitan y consiguen del Cabildo el monopolio de la producción local de botijas para piscos de la zona. Popularmente eran llamadas *"pisquillos"* o *"pisqueras"*, pues muchas de ellas eran producidas masivamente en el puerto peruano de Pisco. Cabe advertir que el centro de la obtención de greda para la confección de botijas era, desde el siglo XVI, precisamente la localidad donde hoy se levanta el pueblo de Pisco Elqui.
- **1778:** La Capitanía de Chile es separada del Virreinato del Perú. Sin embargo, los nexos comerciales se mantienen entre ambas gobernaciones territoriales, incluyendo el de los aguardientes de Coquimbo con el Perú,. ingresados a través de Pisco para evitar las restricciones y los impuestos del Callao.
- **1779:** Zarpa desde Coquimbo la fragata "Cordelera" rumbo al Callao, con un negocio ejecutado por Francisco Sáenz de

la Peña y Francisco Javier Urmeneta, quienes actuaban en representación de Francisco de la Fragua y de Juan Manuel Castañeda, ambos a la espera de los cargamentos de vino y aguardiente en Lima, demostrando la solidez de este comercio en aquella época.
- **1784:** En octubre, el Cabildo de La Serena consigue que la Presidencia de Chile autorice el establecimiento en Coquimbo de una fábrica permanente de las botijas pisqueras, para poder almacenar la abundante producción de vino y aguardiente de la zona.
- **1794:** Los comerciantes Juan Marticorena, Miguel de Elizalde y algunos socios, elevan a la autoridad chilena una solicitud para comerciar con mercaderías libres en Potosí y de la provincia de Charcas, incluyendo aguardientes elquinos, para lo cual ofrecieron rehabilitar el ancestral camino de Copiapó a Atacama y construir en el puerto de Cobija una bodega de almacén, un estanque de agua y una capilla.
- **1795:** En marzo, el Rey accedió a la solicitud de los recién citados comerciantes Marticorena, Elizalde y socios, pero *"quedando sujeto, en lo tocante a los aguardientes, al pago de los demás derechos establecidos de almojarifazgo, de salida y entrada por mar y alcabala en Coquimbo"*.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA PARA ESTE TRABAJO:

- "La Crónica General del Perú" (Primera Parte), Pedro Cieza de León, 1553
- "Historia de Chile desde su descubrimiento hasta el año 1575", Alonso de Góngora Marmolejo, 1575 (aprox.)
- "Descripción Anónima del Perú y de Lima a Principios del Siglo XVII", Pedro de León Portocarrero, 1600
- "Nueva Crónica y Buen Gobierno", Felipe Guamán Poma de Ayala, 1615 (aprox.)
- "Relación del Reino de Chile y de las Misiones y Ministerios que Ejercita en él la Compañía de Jesús", Padre Alonso de Ovalle, 1646
- "Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano". Padre Diego de Rosales, 1660 (aprox.)
- "Relation du Voyage de la Mer du Sur aux Cotes du Chile et Perú", Amadeo Frezier, 1716
- "Compendio de Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile" ("Saggio sulla Storia Naturale del Chili" y "Saggio sulla Storia Civile del Chili"), Abate Juan Ignacio Molina, 1782-1787
- "Monografía de Guayaquil", Andrés Baleato, 1820
- "Viajes al Interior de la América Meridional", Julián Mellet, 1824
- "Noticias Secretas de América", Jorge Juan y Antonio de Ulloa, 1826
- "Historia Física y Política de Chile", Claudio Gay, 1858
- "Crónica del Reino de Chile", Pedro Mariño de Lobera, 1865
- "Crónica de La Serena: desde su fundación hasta nuestros días, 1549-1870", Manuel Concha, 1871
- "Descripción histórico-jeográfica del Reino de Chile", Vicente Carballo Goyeneche, 1876
- "Historia de Valparaíso", Benjamín Vicuña Mackenna, 1886

- "Reseña Histórica del Comercio de Chile durante la Era Colonial", Agustín Ross, 1891
- "Informe sobre la provincia de Coquimbo (Patrocinado por el Supremo Gobierno de Chile", Eugenio Chouteau, 1897
- "Diccionario Biográfico Colonial de Chile", José Toribio Medina, 1906
- "El Cabildo de La Serena 1678-1800", Domingo Amunátegui Solar, 1928
- "Chile en Sevilla 1929: Libro Oficial de los Exponentes Chilenos en Sevilla", Juan Jara Letelier y Manuel G. Muirhead (Editores), 1929
- "Fabricación de Pisco en el Valle de Elqui". Juan Dremer Johanssen, 1944
- "La agricultura precolombina en la actual zona pisquera. Agricultura de la IV Región", Gonzalo Ampuero, 1961
- "Historia de las Fronteras de Chile: Los Títulos Históricos", Guillermo Lagos Carmona, 1966
- "Historia de Chile: La Colonia", Sergio Villalobos y Patricio Estrellé, 1974
- "Historia urbana del Reino de Chile", Gabriel Guardia O.S.B., 1978
- "Antecedentes sobre la viticultura de la zona pisquera", E. Bordeau Sh. - T. P. Pszczolkowski , 1981
- "Elaboración de Pisco", E. Bordeau Sh. - T. P. Pszczolkowski , 1982
- "La Serena Colonial", Jorge Pinto Rodríguez, 1983
- "Bases para la autenticidad del Pisco Chileno", Leonardo Bulnes Ovalle, 1983
- "La Población del Norte Chico en el siglo XVIII", Jorge Pinto Rodríguez, 1983
- "Copiapó el Siglo XVIII", Julio Broll Charlin - Jorge Pinto Rodríguez, 1988.
- "La Serena en el S. XVIII: Las Dimensiones del Poder Local en una Sociedad Regional", Eduardo Cavieres F., 1993
- Los artículos de periódicos y revistas señalados en el texto